齊民要術

附雜說

二

叢書集成

初編

主編者
王雲五

商務印書館發行

齊民要術

附雜說

(二)

賈思勰撰

齊民要術卷第七

貨殖第六十二
造神麴幷酒第六十四
笨 符本切 麴餅酒第六十六
塗甕第六十三
白醪酒第六十五
法酒第六十七

貨殖第六十二

范蠡曰。計然云。旱則資車。水則資舟。物之理也。白圭曰。趣時若猛獸鷙鳥之發。故曰。吾治生猶伊尹呂尚之謀、孫吳用兵、商鞅行法是也。漢書曰。秦漢之制。列侯封君食租。歲率戶二百。千戶之君則二十萬。朝覲聘享出其中。庶民農工商賈率亦歲萬息二千。百萬之家則二十萬。而更徭租賦出其中。故曰。陸地牧馬二百蹏。孟康曰。五十疋也。蹏古蹄字。牛蹏角千。孟康曰。一百六十七頭。牛馬貴賤以此爲率。千足羊。師古曰。凡言千足者。二百五十頭也。澤中千足彘。水居千石魚陂。師古曰。言有大陂養魚。一歲收魚千石。魚以斤兩爲計。山居千章之楸。楸任方章者千枚也。師古曰。大材曰章。解在百官公卿表。安邑千樹棗。燕秦千樹栗。蜀漢江陵千樹

橘淮北榮南齊河之間千樹楸。陳夏千畝漆。齊魯千畝桑麻。渭川千畝竹。及名國萬家之城。帶郭千畝鍾之田。孟康曰。一鍾受六斛四斗。師古曰。一畝收鍾者凡千畝。若千畝梔茜。孟康曰。茜草梔子。可用染也。千畦薑韭。此其人皆與千戶侯等。諺曰。以貧求富。農不如工。工不如商。刺繡文不如倚市門。此言末業貧者之資也。師古曰。言其易以得利也。通邑大都。酤一歲千釀。師古曰。千瓿。盛醬千瓦。胡雙反。師古曰。瓦。長頭甕也。受十升。醬千儋。孟康曰。儋石甕。師古曰。儋。人儋之也。一儋兩甕。儋音丁濫反。屠牛羊彘千皮。販穀糶千鍾。師古曰。謂常糴取而居之。薪藁千車。船長千丈。木千章。洪涯方藏。材也。舊將作大匠掌材者曰章。曹掾。竹竿萬箇。軺車百乘。師古曰。軺車。輕小車也。牛車千兩。木器漆者千枚。銅器千鈞。鈞三十斤也。素木鐵器若梔茜千石。孟康曰。百二十斤爲石。素木素器也。馬蹏噭千。師古曰。噭口弔反。蹏與口共千。則爲馬二百足。噭音江釣反。牛千足。羊彘千雙。僮手指千。孟康曰。僮。奴婢也。古者無空手游口。皆有作務。須手指。故曰手指。以別馬牛蹄角也。師古曰。手指謂有巧伎者。指千則人百。筋角丹砂千斤。其帛絜細布千鈞。文采千匹。師古曰。文。文緒也。帛之有色者曰采。荅布皮革千石。孟康曰。荅布。白疊也。師古曰。粗厚之布也。其價賤。故與皮革同其量耳。非白疊也。荅者。重厚兒。漆千大斗。師古曰。大斗者。異於今俗猶有大量。藥麴鹽豉千合。師古曰。麴櫱以斤石稱之。輕重齊則爲合。鹽豉則斗斛量之。多少等亦爲合。合者相配耦之言耳。量米粟之斗也。今西楚荊沔之俗。賣鹽豉者。鹽豉各一斗。則各爲裹而相隨焉。此則合也。說者不曉。迺讀爲升合。

之合。又改作占。鱓爲解說失之遠矣。鮨鯊千斤。師古曰。鮨海魚也。鯊刀魚也。欱而不食者。鮨音胎。又音蓓。鯊音莎。又音才爾反。而說者妄讀鮨爲夷。非惟失於訓物。亦不知音矣。鮆千石。鮑千鈞。師古曰。鮆。鰣魚也。即今不著鹽而乾者也。鮑。今之鮑魚也。鮆音輒。轉音普各反。鮑音於業反。而說者乃讀鮑爲鮑魚之鮑。音王回反。失義遠矣。鄭康成以爲鮑於煏室乾之。亦非也。煏室乾之即鮆。蓋今巴荊人所呼鰱魚者是也。音居偃反。秦始皇載鮑。氣臭。則是鮑魚耳。而煏室乾者本不臭也。煏音蒲北反。棗栗千石者三之。師古曰。三千石。狐貂裘千皮。羔羊裘千石。師古曰。狐貂貴。故計其數。羔羊賤。故稱其量也。旃車千具。他果采千種。師古曰。果采。謂於山野采取果實也。子貸金錢千貫。節駔儈。孟康曰。節節物貴賤也。謂除估儈其餘利。比於千乘之家也。師古曰。儈者。合會二家交易者也。駔者。其首率也。駔音子郎反。儈音工外反。貪賈三之。廉賈五之。孟康曰。貪賈未當賣而賣。未當買而買。故得利少。而十得其三。廉賈貴乃賣。賤乃買。故十得五也。亦比千乘之家。此其大率也。卓氏曰。吾聞汶山之下沃墜下有踆鴟。至死不饑。孟康曰。踆音蹲。水鄉多鴟。其山下有沃野灌溉。師古曰。孟說非也。踆鴟。謂芋也。有根可食。以充糧。故無饑年。華陽國志曰。汶山郡都安縣有大芋。如蹲鴟也。諺曰。富何卒。耕水窟。貧何卒。亦耕水窟。言下田能貧能富。曹邴氏家起富至巨萬。然自父兄子弟勤約。俯有拾。仰有取。淮南子曰。賈多端則貧。工多伎則窮。心不一也。高誘曰。賈多端非一術。工多伎非一能。故心不一也。

塗甕第六十三

凡甕七月坯爲上。八月爲次。餘月爲下。凡甕無問大小。皆須塗治。甕津則造百物皆惡。悉不成。所以時宜

留意新出窰及熱脂塗者大良若市買者先宜塗治勿使盛水未塗遇雨亦惡塗法掘地爲小圓坑傍開兩道以引風火生炭火於坑中合甕口於坑上而熏之火盛喜破微則難熱務令調適乃佳數數以手摸之熱灼人手便下寫熱脂於甕中迴轉濁流極令周匝脂不復滲所隆切乃止牛羊脂爲第一好豬脂亦得俗人用麻子脂者誤人耳若脂不濁流直一偏拭之亦不免津俗人釜上蒸甕者水氣亦不佳以熱湯數斗著甕中滌盪疏洗之瀉卻滿盛冷水數日便中用用時更洗淨日曝令乾

造神麴幷酒第六十四

安麴在藏瓜卷中

凡作三斛麥麴法蒸炒生各一斛炒麥黃莫令焦生麥擇治甚令精好種各別磨磨欲細磨乾合和之七月取甲寅日使童子著青衣日未出時面向殺地汲水二十斛勿令人潑水水長亦可瀉卻莫令人用其和麴之時面向殺地和之令使絕強團麴之人皆是童子小兒亦面向殺地有汚穢者不使不得令入室近團麴當日使訖不得隔宿屋用草屋勿使用瓦屋地須淨掃不得穢惡勿令溼畫地爲阡陌周成四巷作麴人各置巷中假嘗麴王王者五人麴餅隨阡陌比肩相布訖使主人家一人爲主莫令奴客爲主與

王酒脯之法。溼麴王手中爲椀。椀中盛酒脯湯餅主人三偏讀文。各再拜。其房欲得板戶。密泥塗之。勿令風入。至七日。開常處翻之。遷令泥戶。至二七日。聚麴還令塗戶。莫使風入。至三七日出之。盛著甕中。塗頭。至四七日。穿孔繩貫日中曝。欲得使乾。然後內之。其麴餅手團二寸半。厚九分。

祝麴文

東方青帝土公。青帝威神。南方赤帝土公。赤帝威神。西方白帝土公。白帝威神。北方黑帝土公。黑帝威神。中央黃帝土公。黃帝威神。某年月某日辰朔日。敬啓五方五土之神。主人某甲。謹以七月上辰。造作麥麴數千百餅。阡陌縱橫。以辯疆界。須建立五王。各布封境。酒脯之薦。以相祈請。願垂神力。勤鑒所願。使蟲類絕蹤。穴蟲潛影。衣色錦布。或蔚或炳。殺熱火熯。以烈以猛。芳越椒薰。味超和鼎。飲利君子。既醉既逞。惠彼小人。亦恭亦靜。敬告再三。格言斯整。神之聽之。福應自冥。人願無違。希從畢永。急急如律令。祝三遍。各再拜。

造酒法。全餅麴曬經五日許。日三過以炊箒刷治之。絕令使淨。若遇好日。可三日曬。然後細剉。布帀盛高屋廚上。曬經一日。莫使風土穢汙。乃平量麴一斗。臼中擣令碎。若浸麴一斗。與五升。水浸麴三日。如魚眼

湯沸酸米。其米絕令精細。淘米可二十徧。酒飯人狗不令嗽。淘水及炊釜中水爲酒之具。有所洗浣者。悉用此水佳也。

若作秫黍米酒。一斗麴。殺米二石一斗。第一酸米三斗。停一宿。酸米五斗。又停再宿。酸米一石。又停三宿。酸米三斗。其酒飯欲得弱炊。炊如食飯法。舒使極冷。然後納之。

若作糯米酒。一斗麴。殺米一石八斗。唯三過酸米畢。其炊餔法。直下饋。不須報蒸。其下饋法。出饋甕中。取釜下沸湯澆之。僅沒飯便止。此元僕射家法。

又造神麴法。其麥蒸炊生三種齊等。與前同。但無復阡陌酒脯湯餅祭麴王及童子手團之事矣。預前事麥三種。合和細磨之。七月上寅日。作麴溲欲剛擣欲粉細。作熟餅。用圓鐵範令徑五寸。厚一寸五分。於平板上令壯士熟踏之。以杙刺作孔。淨掃東向。開戶屋布麴餅於地。閉塞窗戶。密泥縫隙。勿令通風。滿七日翻之。二七日聚之。皆還密泥。三七日出外日中曝之令燥。麴成矣。任意舉閣。亦不用甕盛。甕盛者則麴烏腹。烏腹者遶孔黑爛。若欲多作者任人耳。但須三麥齊等。不以三石爲限。此麴一斗。殺米三石。笨麴一斗。殺米六斗。省費懸絕如此。用七月七日。焦麥麴及春酒麴皆笨麴法。

造神麴黍米酒方。細剉麴燥曝之。麴一斗。水九斗。米三石。須多作者。率以此加之。其甕大小任人耳。桑欲落時作。可得周年停。初下用米一石。次酘五斗。又四斗。又三斗。以漸待米消。卽酘。無令勢不相及。味足沸定爲熟。氣味雖正。沸未息者。麴勢未盡。宜更酘之。不酘則酒味苦薄矣。得所者。酒味輕香。實勝凡麴。初釀此酒者。率多傷薄。何者。猶以凡麴之意忖度之。蓋用米旣少。麴勢未盡故也。所以傷薄耳。不得令猪狗見。所以專收桑落時作者。黍必令極冷也。

又神麴法。以七月上寅日造。不得令鷄狗見及食。看麥多少分爲三分。蒸炒二分正等。其生者一分。一石上加一斗半。各細磨和之。溲時微令剛。足手熟抒爲佳。使童男小兒餅之。廣三寸。厚二寸。須西廂東向。開戶屋中。淨掃地。地上布麴十字。立巷令通人行。四角各造麴奴一枚。訖。泥戶勿令泄氣。七日開戶翻麴。還塞戶。二七日聚又塞之。三七日出之。作酒時。治麴如常法。細剉爲佳。

造酒法。用黍米一斛。神麴二斗。水八升。初下米五斗。米必令五六十遍淘之。第二酘七斗米。三酘八斗米。滿二石米已外。任意斟裁。然要須米微多。米少酒則不佳。冷暖之法。悉如常釀。要在精細也。

神麴粳米醪法。春月釀之。燥麴一斗。用水七斗。粳米二石四斗。浸麴發如魚眼湯。淨淘米八斗。炊作飯。舒

令極冷。以毛袋漉去麴滓。又以絹濾麴汁於甕中。卽酘。飯候米消。又酘。八斗消盡。又酘八斗。凡三酘畢。若猶苦者。更以二斗酘之。此合醅飲之可也。

又作神麴方。以七月中旬已前作麴爲上時。亦不必要須寅日。二十日已後作者。麴漸弱。凡屋皆得作。亦不必要須東向開戶草屋也。大率小麥生炒蒸三種等分。曝蒸者令乾。三種合和。碓師淨簸擇。細磨羅取麪。更重磨。唯細爲良。麁則不好。剉胡菜煮三沸。湯待冷。接取清者。溲麴以相著爲限。大都欲小剛。勿令太澤。擣令可團便止。亦不必滿千杵。以手團之。大小厚薄如蒸餅。劑令下微浥浥。刺作孔。丈夫婦人皆團之。不必須童男。其屋預前數日。著猫塞鼠窟。泥壁。令淨掃地。布麴餅於地。上作行伍。勿令相逼。當中十字通阡陌。使容人行。作麴王五人。置之於四方及中央。中央者面南。四方者面皆向內。酒脯祭與不祭亦相似。今從省。布麴訖。閉戶密泥之。勿使漏氣。一七日開戶翻麴。還著本處。泥閉如初。二七日聚之。若止三石麥麴者。但作一聚。多則分爲兩聚。泥閉如初。三七日以蘇繩穿之。聚五十餅爲一貫。懸著戶內。開戶勿令見日。五日後。出著外許懸之。晝日曬。夜受露霜。不須覆蓋。久停亦爾。但不用被雨。此麴得三年停陳者。彌好。

神麴酒方。淨掃刷麴令淨。有土處刀削去。必使極淨。反斧背椎破。令大小如棗栗。斧刃則殺。小用故紙糊

席曝之。夜乃勿收。令受霜露。風陰則收之。恐土汚及雨潤故也。若急須者。麴乾則得。從容者。經二十日許。受霜露。彌令酒香。麴必須乾。溼潤則酒惡。春秋二時。釀者皆得過夏。然桑落時作者。乃勝於春。桑落時稍冷。初浸麴與春同。及下釀。則茹甕上取微暖。勿太厚。太厚則傷熱。春則不須置甕於塼上。秋以九月九日或十九日收水。春以正月十五日或以晦日及二月二日收水。當日卽浸麴。此四日爲上時。餘日非不得作。恐不耐久。收水法。河水第一好。遠河者取極甘井水。小鹹則不佳。

清麴法。春十日或十五日。秋十五日或二十日。所以爾者。寒暖有早晚也。但候麴香沫起便下釀。過久麴生衣。則失候。失候則酒重鈍。不復輕香。米必細皓。淨淘三十許遍。若淘米不淨。則酒色重濁。大率麴一斗。春用水八斗。秋用水七斗。秋殺米三石。春殺米四石。初下釀。用黍米四斗。再餾弱炊。必令均熟。勿使堅剛生□也。於席上攤黍令極冷。貯出麴汁。於盆中調和。以手搦破之無塊。然後內甕中。春以兩重布覆。秋於布上加薄。若值天寒。亦可加草。一宿再宿。候米消更酘六斗。第三酘用米或七八斗。第四第五第六酘用米多少。皆候麴勢強弱加減之。亦無定法。或再宿一酘。三宿一酘。無定準。惟須消化乃酘之。每酘皆挹取甕中汁調和之。僅得和黍破塊而已。不盡貯出。每酘卽以酒杷遍攪。令均調和。然後蓋甕。雖言春秋二時

殺米三石四石。然要須善候麴勢。麴勢未窮。米猶消化者。便加米。唯多爲良。世人云。米過酒甜。此乃不解法。候酒冷沸止。米有不消者。便是麴勢盡。酒若熟矣。押出淸澄。竟夏直以罩布覆甕口。斬席蓋布上。愼勿甕泥。甕泥封交卽酢壞。冬亦得釀。但不及春秋耳。冬釀者。本須厚茹甕覆蓋。初下釀。則黍小煖下之。一發之後。重酸時還攤黍使冷。酒發極煖。重釀煖黍亦酢矣。其大甕多釀者。依法加倍之。其糠滓雜用。一切無忌。河東神麴方。七月初。治麥七日作麴。七日未得作者。七月二十日前亦得。麥一石者。六斗炒。三斗蒸。一斗生細磨之。桑葉五分。蒼耳一分。艾一分。茱萸一分。若無茱萸。野蓼亦得用。合煮取汁。令如酒色。漉出滓待冷。以和麴。勿令太澤。擣千杵。餅如凡麴。方範作之。

臥麴法。先以麥麩布地。然後著麴訖。又以麥麩覆之。多作者可用箔槌。如養蠶法。覆訖閉戶。七日翻麴。還以麥麩覆之。二七日聚麴。亦還覆之。三七日甕盛。後經七日。然後出曝之。

造酒法。用黍米麴一斗。殺米一石。秫米令酒薄不任事。治麴必使表裏四畔孔內悉皆淨削。然後細剉。令如棗栗。曝使極乾。一斗麴用水一斗五升。十月桑落初凍則收水釀者。爲上時春酒。正月晦日收水爲中時春酒。河南地煖。二月作。河北地寒。三月作。大率用淸明節前後耳。初凍後。盡年暮。水脈旣定。收取則用

其春酒及餘月皆須煮水爲五沸湯待冷浸麴不然則動十月初凍尙煖未須茹甕十一月十二月須黍穫茹之浸麴冬十日春七日候麴發氣香沫起便釀隆冬寒厲雖日茹甕麴汁猶凍臨下釀時宜漉出凍凌於釜中融之取液而已不得令熱凌液盡還瀉著甕中然後下黍不爾則傷冷假令甕受五石米者初下釀止用米一石淘米須極淨水淸乃止炊爲饋下著空甕中以釜中炊湯及熱沃之命饋上水深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饋極熟軟便於席上攤之使冷貯汁於盆中搦黍令破著甕中復以酒杷攪之每酘皆然唯十一月十二月天寒水凍黍須人體煖下之桑落春酒悉皆冷下初冷下者酘亦冷初暖下者酘亦暖不得迴易冷熱相雜次酘八斗次酘七斗皆須候麴糵強弱增減耳亦無定數大率中分米半前作沃饋半後作再釂黍純作沃饋酒便鈍再釂黍酒便輕香是以須中半耳冬釀六七酘春作七八酘冬欲酒溫暖春欲酒淸冽酘米太多則傷熱不能久春以單布覆甕冬用薦蓋之冬初下釀時以炭火擲著甕中拔刀橫於甕上酒熱乃去之冬釀十五日熟春釀十日熟至五月中甕別椀盛於日中炙之好者不動惡者色變色變者宜先飮之好者留過夏但合醅停須臾便押出還得與桑落時相接地窖著酒令酒土氣惟連簷草屋中居之爲佳瓦屋亦熟作麴浸麴炊釀一切悉用河水無手力之家乃用甘井水

耳。

淮南萬畢術曰。酒薄復厚漬以莞蒲。斷蒲漬酒中。有頃出之。酒則厚矣。凡冬月釀酒中冷不發者。以瓦甑盛熱湯。堅塞口。又於釜湯中煮甑令極熱。引出著酒甕中。須臾即發。

白醪麴第六十五　皇甫吏部家法

作白醪麴法。取小麥三石。一石熬之。一石蒸之。一石生。三等合和。細磨作屑。煮胡菜湯。經宿使冷。和麥屑。擣令熟。踏作餅。圓鐵作範。徑五寸。厚一寸。餘牀上置箔。箔上安蘧蒢。蘧蒢上置桑薪灰厚二寸。作胡菜湯令沸。籠子中盛麴五六餅許著湯中。少時出臥置灰中。用生胡菜覆上。以經宿。勿令露溼。特覆麴薄偏而已。七日翻。二七日聚。三七日收曝令乾。作麴密屋泥戶。勿令風入。若以牀小不得多著麴者。可四角頭豎槌。重置椽箔。如養蠶法。七月作之。

釀白醪法。取糯米一石。冷水淨淘。漉出著甕中。作魚眼沸湯浸之。經一宿。米欲絕酢。炊作一餾飯。攤令絕冷。取魚眼湯沃浸。米泔二斗。煎取六升。著甕中。以竹掃衝之。如茗渤。復取水六斗。細羅麴末一斗。合飯一

時內甕中和攪令飯散以氈物裹甕幷口覆之經宿未消取生疏布漉出糟別炊好糯米一斗作飯熱著酒中爲汎以單布覆甕經一宿汎米消散酒味備矣若天冷停三五日彌善一釀一斛米一斗麴末六斗水六升浸米漿若欲多釀依法別甕中作不得併在一甕中四月五月六月七月皆得作之其麴預三日以水洗令淨曝乾用之

笨（符本切）麴餅酒第六十六

作秦州春酒麴法七月作之節氣早者望前作節氣晚者望後作用小麥不蟲者於大鑊釜中炒之炒法釘大槲以繩緩縛長柄匕匙著槲上緩火微炒其匕匙如挽棹法連疾攪之不得暫停停則生熟不均候麥香黃便出不用過焦然後簸擇治令淨磨不求細細者酒不斷麤剛強難押預前數日刈艾擇去雜草曝之令萎勿使有水露氣溲麴欲剛灑水欲均初溲時手搦不相著者佳溲訖聚置經宿來晨熟擣作木範之令餅方一尺厚二寸使壯士熟踏之餅成刺作孔豎槌布艾椽上臥麴餅艾上以艾覆之大率下艾欲厚上艾稍薄密閉窗戶三七日麴成打破看餅內乾燥五色衣成便出曝之如餅中未燥五色衣未成更停三五日然後出反覆日曬令極乾然後高廚上積之此麴一斗殺米七斗

作春酒法。治麴欲淨。剉麴欲細。曝麴欲乾。以正月晦日多收河水。井水苦鹹。不堪淘米。下饋亦不得。大率一斗麴。殺米七斗。用水四斗。率以此加減之。十七石甕。惟得釀十石米。多則溢出。作甕隨大小。依法加減。浸麴七八日始發。便下釀。假令甕受十石米者。初下以炊米兩石爲□再餾。黍黍熟。以淨席薄攤令冷。塊大者擘破。然後下之。沒水而已。勿更撓勞。待至明旦。以酒杷攪之。自然解散也。初下即搦者。酒喜厚濁。下黍訖。以蓆蓋之。已後閒一日輒更酘。皆如初下法。第二酘用米一石七斗。第三酘用米一石四斗。第四酘用米一石一斗。第五酘用米一石。第六酘第七酘各用米九斗。計滿九石。作三五日停著。嘗之。氣味足者。乃罷。若猶少味者。更酘三四斗。數日復嘗。仍未足者。更酘三二斗。數日復嘗。麴勢壯酒仍苦者。亦可過十石。然必須看候。勿使米過。過則酒甜。其七酘以前。每欲酘時。酒薄霍霍。是麴勢盛也。酘時宜加米。與次前酘等。雖勢極盛。亦不得過次前一酘斛斗也。勢弱酒厚者。須減米三斗。勢盛不加。便爲失候。勢弱不減。剛強不劑。加減之閒。必須存意。若多作五甕已上者。每炊熟。即須均分。熟黍令諸甕徧得。若偏酘一甕令足。則餘甕比候黍熟。已失酘矣。酘當令寒食前得再酘乃佳。過此便稍晚。若邂逅不得。早釀者春水雖臭。仍自中用。淘米必須極淨。常洗手剔甲。勿令手有鹹氣。則令酒動。不得過夏。

作頤麴法。斷理麥艾布置法悉與春酒麴同。然以九月中作之。大凡作麴。七月最良。然七月多忙。無暇及此。且頤麴。然此麴九月作。亦自無嫌。若不營春酒麴者。自可七月中作之。俗人多以七月初七日作之。崔實亦曰。六月六日。七月七日。可作麴。其殺米多少。與春酒麴同。但不中爲春酒喜動。以春酒麴作頤酒彌佳也。

作頤酒法。八月九月中作者。水定難調適宜。煎湯三四沸待冷。然後浸麴。酒無不佳。大率用水多少。酸米之節。略準春酒而須以意消息之。十月桑落時者。酒氣味頗類春酒。

河東頤白酒法。六月七月作。用笨麴陳者彌佳。剉治細剉麴一斗。熟水三斗。黍米七斗。麴殺多少。各隨門法。常於甕中釀。無好甕者。用先釀酒大甕淨洗曝乾。側甕著地作之。旦起煮甘水。至日午令湯色白乃止。量取三斗。著盆中。日西淘米四斗。使淨。卽浸。夜月炊作再餾飯。令四更中熟。下黍飯席上薄攤。令極冷。於黍飯初熟時。浸麴向曉。昧旦日未出時下釀。以手搦破塊。仰置勿蓋。日西更淘三斗米浸炊。還令四更中稍熟攤極冷。日未出前酸之。亦搦塊破。明日便熟押出之。酒氣香美乃勝。桑落時作者。六月中唯得作一石米酒。停得三五日。七月半後稍稍多作。於北向戶大屋中作之第一。如無北向戶屋。於清涼處亦得。然

要須日未出前清凉時下黍。日出已後熱卽不成。一石米者。前炊五斗半。後炊四斗半。

笨麴桑落酒法。預前淨刮麴細剉。曝乾作釀池。以臺茹甕不茹甕則酒甜。用釀則大熱。黍米淘須極淨。以九月九日日未出前收水九斗。浸麴九斗。當日卽炊米九斗爲饋。下饋著空甕中。以釜內炊湯。及熱沃之。令饋上者。水深一寸餘便止。以盆合頭。良久水盡饋熟極軟。瀉著蓆上攤之令冷。挹取麴汁。於甕中搦塊令破。瀉甕中。復以酒杷攪之。每酘皆然。兩重布蓋甕口。七日一酘。每酘皆用米九斗。隨甕大小。以滿爲限。假令六酘。半前三酘皆用沃饋。半後三酘作再餾黍。其七酘者。四炊沃饋。三炊黍飯。甕滿好熟。然後押出。香美勢力倍勝常酒。

笨麴白醪酒法。淨削治麴。曝令燥。淸麴必須累餅置水中。以水沒餅爲候。七日許。搦令破。漉出滓。炊糯米爲黍攤令極冷。以意酘之。且飮且酘。乃至盡粳米亦得。作時必須寒食前。令得一酘之也。

蜀人作酴酒法。酴音塗。十二月朝取流水五斗。漬小麥麴二斤。密泥封。至正月二月凍釋發。漉去滓。但取汁三斗。殺米三斗。炊作飯。調強軟合和。復密封數十日便熟。合滓餐之。甘辛滑如甜酒。味不能醉人。人多啖溫。溫小暖而面熱也。

粱米酒法。凡粱米皆得。用赤粱白粱者佳。春秋冬夏四時皆得作。淨治麴如上法。笨麴一斗。殺米六斗。神麴彌勝。用神麴量殺多少。以意消息。春秋桑葉落時。麴皆細剉。冬則擣末下絹篩。大率一石米用水三斗。春秋桑落三時。冷水浸麴。麴發漉去滓。冬卽蒸甕使熱。穬茹之。以所量水煮少許粱米薄粥。攤待溫。溫以浸麴。一宿麴發。便炊下釀。不去滓。看釀多少。皆平分。米作三分。一分一炊。淨淘弱炊爲再饎。攤令溫。溫暖於人體便下。以杷攪之。盆合泥封。夏一宿。春秋再宿。冬三宿。看米好消。更炊酘之。還封泥。第三酘亦如之。三酘畢後。十日便好熟。押出酒色漂漂與銀光一體。薑辛桂辣蜜甜膽苦悉在其中。芬芳酷烈。輕雋適爽。超然獨異。非黍秫之儔也。

穬米酎法。酎音宙。淨治麴如上法。笨麴一斗。殺米六斗。神麴彌勝。用神麴者。隨麴殺多少。以意消息。麴擣作末。下絹篩。計六斗米。用水一斗。從釀多少。率以此加之。米必須數淨淘。米清乃止。卽經宿浸置。明旦碓擣作粉。稍稍簁簸。取細者如糕粉法。訖。以所量水煮少許穬粉作薄粥。自餘粉悉於甑中乾蒸。令氣好餾下之。攤令冷。以麴末和之。極令調均。粥溫溫如人體時。於甕中粉痛抨使均柔。令相著。亦可椎打。如椎麴法。擘破塊。內著甕中。盆合泥封。裂則更泥封。勿令漏氣。正月作。至五月大雨後。夜暫開看。有清中飲。還泥封。

至七月好熟接飲不押。三年停之。亦不動。一石米不過一斗糟。悉著甕底。酒盡出時。水硬糟肥。欲似灰石。酒色似麻油。甚釅。先能飲好酒一斗者。唯禁得升半。飲三升大醉。三升不澆大醉必死。凡人大醉酩酊無知。身體壯熱如火者。作熱湯以冷解。名曰生熟湯。湯令均小熱。得通人手。以澆醉人。湯淋處即冷。不過數斛。湯迴轉翻覆。通頭面痛淋。須臾起坐。與人此酒。先問飲多少。裁量與之。若不語其法。口美不能自節。無不死矣。一斗酒醉二十人。得者無不傳餉親知以爲恭。

黍米酎法。亦以正月作。七月熟。淨治麴擣末絹篩如上法。笨麴一斗。殺米六斗。用神麴爛佳。亦隨麴殺多少。以意消息。米細師淨淘。弱炊。再餾黍。攤冷。以麴末於甕中和之。按令調均。擘破塊著甕中。盆合泥封。五月暫開。悉同秫酎法。芬香美釀。皆亦相似。釀此二醞。常宜謹愼。多喜殺人。以飲少不言醉死。正疑藥殺。尤須節量。勿輕飲之。

粟米酒法。唯正月得作。餘月悉不成。用笨麴不用神麴。粟米皆得作酒。然青穀米最佳。治麴淘米必須細淨。以正月一日日未出前取水。日出卽曬麴。至正月十五日擣麴作末。卽浸之。大率麴末一斗。堆量之水八斗。殺米一石。米平量之。隨甕大小。率以此加。以向滿爲度。隨米多少。皆平分爲四分。從初至熟。四炊而

已預前經宿浸米令液。以正月晦日向暮炊釀正作饋耳。不爲再餾。飯欲熟時。預前作泥置甕邊。饋熟即舉甑就甕下之。速以酒杷就甕中攪作三兩遍。卽以盆合甕口。泥密封。勿令漏氣。看有裂處。更泥封七日一酘。皆如初法。四酘畢。四七二十八日酒熟。此酒要須用夜。不得白日。四度酘者。及初押酒時。皆迴身暎火。勿使燭明及度。酒熟便堪飲。未急待。且封置至四五月押之。彌佳。押訖。還泥封。須便擇取蔭屋貯置。亦得度夏。氣味香美。不減黍米酒。貧薄之家。所宜用之。黍米貴而難得故也。

又造粟米酒法。預前細剉麴。曝令乾。未之。正月晦日日未出時。收浸麴一斗□□□水七斗。麴發便下釀。不限日數。米足便體爲異耳。自餘法用一與前同。

作粟米爐酒法。五月六月七月中作之。倍美。受兩石以下甕子。以石子二三升簸甕底。夜炊粟米飯。卽攤之令冷。夜得露氣。雞鳴乃和之。大率米一石。殺麴米一斗。春酒糟末一斗。粟米飯五斗。麴殺若多少計。須減飯和法。痛按令相雜。塡滿甕爲限。以紙蓋口。磚押上。勿泥之。恐大傷熱。五六日後。以手內甕中。看令無熱氣。便熟矣。酒停亦得二十許日。以冷水澆筒飲之。醅出者歇而不美。

魏武帝上九醞法奏曰。臣縣故令九醞春酒法。用麴三十斤。流水五石。臘月二日清麴。正月凍解。用好稻

米。漉去麴滓。使釀法引曰。譬諸蟲雖久多完。三十一釀。滿九石米止。臣得法釀之。常善。其上清滓亦可飲。若以九醞。苦難飲。增爲十釀。易飲不病。九醞用米九斛。十釀用米十斛。俱用麴三十斤。但米多少耳。治麴淘米。一如春酒法。

浸藥酒法。以此酒浸五加木皮及一切藥。皆有益。神效。用春酒麴及笨麴。不用神麴。糖瀋埋藏之。勿使六畜食。治麴法。須斫去四緣。四角上下兩面。皆三分去一。孔中亦剜去。然後細剉。燥曝末之。大率麴末一斗。用水一斗半。多作以此加之。釀用黍。必須細師。淘欲極淨。水清乃止。用米亦無定方。準量麴勢強弱。然其米要須均分爲七分。一日一酘。莫令空闕。闕卽折麴勢力。七酘畢。便止。熟卽押出之。春秋冬夏皆得作。茹甕厚薄之宜。一與春酒同。但黍飯攤使極冷。冬卽須物覆甕。其斫去之麴。猶有力。不廢餘用耳。

博物志。胡椒酒法。以好春酒五升。乾薑一兩。胡椒七十枚。皆擣末。好美安石榴五枚。押取汁。皆以盡薑椒末及安石榴汁悉內著酒中。火暖取溫。亦可冷飲。亦可熱飲之。中下氣。若病酒苦覺體中不調飲之。能者四五升。不能者可二三升。從意。若欲增薑椒亦可。若嫌多欲減亦可。欲多作者。當以此爲率。若飲不盡。可停數日。此胡人所謂葦撥酒也。

食經作白醪酒法生秫米一石方麴二斤細剉以泉水漬麴密蓋再宿麴浮起炊米三斗酸之使和調蓋滿五日乃好酒甘如乳九月半後可作也

作白醪酒法用方麴五斤細剉以流水三斗五升漬之再宿炊米四斗冷酸之令得七斗汁凡三酸濟冷清又炊一斗米酸酒中攪令和解封四五日黍浮縹色上便可飲矣

冬米明酒法九月漬清稻米一斗擣令細末沸湯一石澆之麴一斤末攪和三日極酢合二斗釀米炊之氣刺人鼻便爲大發攪成用方麴十五斤酸之米三斗水四斗合和釀之也

夏米明酒法秫米一石麴三斤水三斗漬之炊三斗米酸之凡三濟出炊一斗酸酒中再宿黍浮便可飲之

朗陵何公夏封清酒法細剉麴如雀頭先布甕底以黍一斗次第用水五升澆之泥著日□七日熟

愈瘧酒法四月八月作用水一石麴一斤擣作末俱酸水中酒酢煎一石取七斗以麴四斤須漿冷酸麴一宿上生白沫起炊秫一石冷酸中三日酒成

作鄣盧丁反酒法以九月中取秫米一石六斗炊作飯以水一石宿漬麴七斤炊飲令冷酸麴汁中覆甕多

用荷箬令酒香燥復易之。

作和酒法：酒一斗，胡椒六十枚，乾薑一分，鷄舌香一分，篳撥六枚，下緺絹囊盛，內酒中，一宿，蜜一升和之。

作夏鷄鳴酒法：秫米二升，煮作麋，麴二斤，擣合米和令調，以水五斗漬之，封頭。今日作，明旦鷄鳴便熟。

作糯酒法：四月取檽葉合花采之，還即急抑著甕中，六七日悉使烏熟，曝之，煮三四沸，去滓，內甕中，下麴。炊五斗米，日中可燥手，一兩抑之，一宿復炊五斗米酘之，便熟。

柯柂（良知反）酒法：二月二日取水，三月三日煎之，先攪麴中水，一宿，乃炊黍米飯，日中曝之，酒成也。

法酒第六十七

釀法皆用春酒麴，其米糵瀋汁饋飯皆不用人及狗鼠食之。

黍米法：酒預剉麴曝之，令極燥。三月三日，秤麴三斤三兩，取水三斗三升，浸麴經七日，麴發，細泡起，然後取黍米三斗三升淨淘，凡酒米皆欲極淨，水清乃止。法酒尤宜存意，淘米不得淨，則酒黑。炊作再餾飯攤使冷，著麴汁中，搦黍令散，兩重布蓋甕口，候米消盡，更炊四斗半米酘之，每酘皆搦令散。第三酘，炊米六斗。自此以後，每酘以漸和米，甕無大小，以滿爲限。酒味醇美，宜合醅飲食之。飲半，更炊米重酘，如初。不著

水麴惟以漸加米選得滿甕竟夏飲之不能窮盡所謂神異矣

作當梁酒法當梁下酒甕故曰當梁以三月三日日未出時取水三斗三升乾麴末三斗三升炊黍米三斗三升爲再餾黍攤使極冷水麴黍俱時下之三月六日炊米六斗酘之三月九日炊米九斗酘之自此以後米之多少無復斗數任意酘之滿甕便止若欲取者但言偷酒勿云取酒假令出一石還炊一石斗酘之甕還復滿亦爲神異其糠瀋悉瀉坑中勿令狗鼠食之

秫米法酒糯米大佳三月三日取井花水三斗三升絹篩麴末三斗三升秫米三斗三升稻米佳無者早稻米亦得充事再餾弱炊攤令小冷先下水麴然後酘之七日更酘用米六斗六升一七日更酘用米一石三斗二升二七日更酘用米二石六斗四升乃止量酒備足便止合醅飲者不復封泥令清者以盆密蓋泥封之經七日便極清澄接取清者然後押之

食經七月七日作酒法方一石麴作熯餅編竹甕下羅餅竹上密泥甕頭二七日出餅曝令燥還內甕中一石米合得三石酒也

又法酒方焦麥麴末一石曝令乾煎湯一石黍一石合揉令甚熟以二月二日收水卽預煎湯停之令冷

初酘之時。十日一酘。不得使狗鼠近之。於後無若。或八日六日一酘。會以偶日酘之。不得隻日。二月中節酘令足。常預煎湯停之。酘畢。以五升洗手蕩其米多少。依焦麴殺之。

三九酒法。以三月三日收水九斗。米九斗。焦麴末九斗。先曝乾之。一時和之。揉和令極熟。九日一酘。後五日一酘。後三日一酘。勿令狗鼠近之。會以隻日酘。不得以偶日也。使三月中卽令酘足。常預作湯。甕中停之。酘畢。輒使五升洗手蕩甕。傾於酒甕中也。

治酒酢法。若十石米酒。炒三升小麥。令甚黑。以絳帛再重爲袋。用盛之。周築令硬如石。安在甕底。經二七日後。飲之迴卽□□。

大州白墮麴方餅法。穀三石。蒸兩石。生一石。別磑之令細。然後合和之也。桑胡蒙葉艾葉各二尺。圍長二尺許。合煮之。使爛。去滓。取汁以冷水和之。如酒色。和麴。燥溼以意酌量。日中擣三千六百杵。訖。餅之。安置暖屋牀上。先布麥稭厚二寸。然後置麴上。亦與稭二寸覆之。閉戶勿使露見風日。一七日。冷水溼手拭之令遍。卽翻之。至二七日。一例側之。三七日。籠之。四七日。出置日中曝令乾。作酒之法。淨削刮去垢。打碎末。令乾燥。十斤麴。殺米一石五斗。

作桑落酒法。麴末一斗。熟米二斗。其米令精細淘淨。水淸爲度。用熟米一斗。限三酘使止。淸麴候向發便酘。不得致失時。勿令小兒人狗食黍。作春酒。以冷水漬麴。餘同冬酒。

齊民要術卷第八

黃衣黃蒸及糵子第六十八
作醬等法第七十
作豉等法第七十二
作鮓等法第七十四
作羹臛第七十六
脡臍煎消第七十八
常滿鹽花鹽第六十九
作醋等法第七十一
八和齏第七十三
作脯腊等法第七十五
作蒸焦第七十七
葅緣等法第七十九

黃衣黃蒸及糵子第六十八 黃衣一名麥麴。

作黃衣法。六月中取小麥淨淘訖於甕中以水浸之令醋。漉出熟蒸之。槌碎上敷席置麥於上。攤令厚二寸許。預前一日刈亂葉薄。無亂葉者刈胡菜擇去雜草。無令有水露氣。候麥冷以胡藁覆之。七月看黃衣色足便出曝之令乾。去胡藁而已。愼勿颺簸。齊人喜當風颺去黃衣。此大謬。凡有所造作。用麥麴者。皆仰其衣爲勢。今反颺去之。作物必不善。

作黃蒸法。七月中取生小麥細磨之。以水溲而蒸之。氣餾好熟便下之。攤令冷。布置覆蓋。成就一如麥麴法。亦勿颺之。慮其所損。

作蘗法。八月中作。盆中浸小麥。即傾去水。日曝之。一日一度。著水即去之。臘生布麥於席上。厚二寸。一日一度。以水澆之。芽生便止。即散敷令乾。勿使餅餅成則不復任用。此煮白餳餲若煮黑餳。即待芽生青。成餅。然後以刀劙取乾之。欲令餳如琥珀色者。以大麥爲其蘗。

孟子曰。雖有天下易生之物。一日曝之。十日寒之。未有能生者也。

常滿鹽花鹽第六十九

造常滿鹽法。以不津甕受十石者一口。置庭中石上。以白鹽滿之。以甘水泛之。令上恒有浙水。須用時挹取。煎即成鹽。還以甘水添之。取一升添一升。日曝之。熱盛還即成鹽。永不窮盡。風塵陰雨則蓋。天晴淨還仰。若黃鹽鹹水者。鹽汁則苦。是以必須白鹽甘水。

造花鹽印鹽法。五月中旱時。取水二斗。以鹽一斗。投水中。令清盡。又以鹽投之。水鹹極。則鹽不復消融。易器淘治沙汰之。澄去垢土。瀉清汁於淨器中。鹽甚白。不廢常用。又一石還得八斗。汁亦無多損。好日無風塵時。日中曝令成鹽。浮即便是花鹽。厚薄光澤似鍾乳。久不接取。即成印鹽。大如豆粒。四方。千百相似而成。印輒沈漉取之。花印一鹽白如珂雪。其味又美。

作醬法第七十

十二月正月爲上時。二月爲中時。三月爲下時。用不津甕。甕津則壞。植酢者亦不中用之。置日中高處石上。夏雨無令水浸甕底。以一蛙鍬（一

本作生縮）鐵釘子皆戢殺釘着麴底石下後雖有妊娠婦人食之醬亦不壞爛也。用春種烏豆。春豆粒小而均晚豆粒大而雜。於大甑中燥蒸之。氣餾半日許。復貯出更裝之。迴在上居下。不爾則生熟不多調均也。氣餾周徧。以灰覆之。經宿無令火絕。取乾牛屎圓累令中央空。然之不烟。勢類好炭者能多收。常用作食。既無灰塵。又不失火勝於草遠矣。翻看豆黃色黑極熟。乃下日曝取乾。夜則聚覆無令濕澀。臨炊舂去皮。更裝入甑中。蒸令氣餾。則下。一日曝之。明旦起。淨簸擇。滿臼舂之而不碎。若不重餾碎而難淨。簸揀去碎者。作熟湯於大盆中。浸豆黃良久。淘汰挼去黑皮。湯少則濕。愼勿易湯。易湯則走失豆味。令醬不美也。漉而蒸之。淘豆湯汁。即煮細豆作醬。以供旋食。大醬則不用汁。一炊傾下。置淨席上。攤令極冷。預前日曝白鹽黃蒸草蓄。居怵反。麥麴令極乾燥。鹽色黃者。發醬苦。鹽若潤溼。令醬壞。黃蒸令醬赤美。蓄令醬芬芳。蓄挼簸去草。土麴及黃蒸各別擣細末。徙馬尾羅簁好。大率豆黃三斗。麴末一斗。黃蒸末一斗。白鹽五升。蓄子三指一撮。鹽少令醬酢。後雖加鹽。無復美味。其用神麴者一升當笨麴三升。殺多故也。豆黃堆量不槩鹽麴輕量平槩三種。量訖。於盆中面向太歲和之。向太歲則無蛆蟲也。攪令均調。以手痛挼。皆令潤徹。亦面向太歲內着甕中。手挼令堅。以滿爲限。半則難熟。盆蓋密泥。無令漏氣。熟便開之。臘月五七日。正月二月四七日。三月三七日。當縱橫裂周迴匝甕徹底生衣。悉貯出

搗破塊。兩甕分爲三甕。日未出前汲井花水於盆中。以燥鹽和之。率一石水用鹽三斗。澄取清汁。又取黃蒸於小盆內。減鹽汁浸之。接取黃滓漉去滓。合鹽汁瀉着甕中。率十石醬黃蒸三斗。鹽水多少。亦無定方。醬如薄粥便是。豆乾水故也。仰甕口曝之。諺曰。菱藕葵日乾醬。言其美矣。十日內。每日數度以杷徹底攪之。十日後。每日輒一攪。三十日止。雨卽蓋甕。無令水入。水入則生蟲。每經雨後。輒須一攪。解後二十日堪食。然要百日始熟耳。

術曰。若爲姙娠婦人壞醬者。取白棄棘子着甕中則還好。俗人用孝杖攪醬及炙甕。醬雖回而胎損。乞人醬時。以新汲水一盞和而與之。令醬不壞。

肉醬法。牛羊麞鹿兎肉皆得作。取良殺新肉。去脂細剉。陳肉乾者不任用。合時令醬膩。曬麴令燥。熟擣絹篩。大率肉一斗。麴末五升。白鹽二升半。黃蒸一升。曝乾。熟擣絹篩。盤上和令均調。內甕子中。有骨者。和訖先擣。然後盛之。骨多隨。既肥膩。醬邪然也。泥封日曝。寒月作之。於黍穰積中。二七日開看。醬出無麴氣。便熟矣。買新殺雉煮之。令極爛。肉銷盡。去骨取汁。待冷。

解醬。雞汁亦得。無用陳肉。令醬膩。無雞雉。好酒解之。還着日中。

作卒成肉醬法。牛羊麞鹿兎肉生魚皆得作。細剉肉一斗。好酒一斗。麴末五升。黃蒸末一升。白鹽一升。麴及黃蒸。曬乾絹羅。唯一月三十日停。是以不須鹹。鹹則不美。盤上調和。令均擣使熟。擘碎如棗大。作浪中坎。火燒令赤。去灰。水澆。以草厚蔽之。令坩中纔容醬瓶。大釜中湯煑空瓶。令極熟。出乾掬肉內瓶中。令去瓶口三寸。滿則近口者焦。椀蓋瓶口。熟泥密封。內草中。下土厚七八寸。土薄火熾。則令醬焦。熟遲氣味好。焦是以甯冷不焦。食雖便不復中食也。於上然乾牛糞。火通夜勿絕。明日用時。醬出便熟。若未熟者。還覆置更然如初。臨食。細切蔥白。著麻油炒蔥令熟。以和肉醬。甜美異常也。

作魚醬法。鮐魚鱭魚第一。好鯉魚亦中。鱭魚鮐魚即全作。不用切。去鱗。淨洗。拭令乾。如膾法。披破縷切之。去骨。大率成魚一斗。用黃衣三升。一升全用。二升作末。白鹽二斤。黃鹽則苦。乾薑一升。末之。橘皮一合。縷切之。和令調均。內甕子中。泥密封。日曝。勿令漏氣。熟以好酒解之。作魚醬肉醬。皆以十二月作之。則經夏無蟲。餘月亦得作。但喜生蟲。不得度夏耳。

乾鱭魚醬法。一名刀魚。六月七月取乾鯚魚。盆中水浸。置屋裏。一日三度易水。三日好淨。漉洗去鱗。全作勿切。率魚一斗。麴末四升。黃蒸末一升。無蒸用麥蘗末亦得。白鹽二升半。於盤中和令調均。布置甕子。泥封。勿令漏氣。二七日便熟。味香美。與生者無殊異。

食經作麥醬法。小麥一石。漬一宿。炊臥之。令生黃衣。以水一石六斗。鹽三升。煮作鹵。澄取八斗。着甕中。炊小麥投之。攪令調均。覆着日中十日可食。

作榆子醬法。治榆子人一升。擣末篩之。清酒一升。醬五升。合和一月。可食之。

乂魚醬法。成腴魚一斗。以麴五升。酒二升。鹽三升。橘皮二葉。合和於瓶內封一日可食。甚美。

作蝦醬法。蝦一斗。飯三升爲糝。鹽一升。水五升和調。日中曝之。經春夏不敗。

作蝦醬法。始蟬反。羊肉二斤。豬肉一斤。合煮令熟。細切之。薑五片。橘皮兩葉。鷄子十一枚。生羊肉一斤。豆醬清五合。先取熟肉甑上蒸令熟。合生肉醬清薑橘皮和之。

生脡法。羊肉一斤。豬肉白四兩。豆醬清漬之。

縷切。生薑鷄子春秋用蘇蓼著之。

崔寔曰。正月可作諸醬。肉醬。清醬。四月立夏後。鮧魚醬。五月可爲醬。上旬鼆楚校反豆中度熬之。以碎豆作

末都至六七月之交分以藏瓜可作魚醬

作鼈鼈法 昔漢武帝逐夷至於海濱聞有香氣而不見物令人推求乃是漁父造魚腸於坑中以堅土覆之法香氣上達取而食之以爲滋味逐夷得此物因名之置魚腸醬也取石首魚鮎魚鰡魚三種腸肚胞齊淨洗空著白鹽令小倍鹹內器中密封置日中夏二十日春秋五十日冬百日乃好熟時下薑酢等

藏蟹法九月內取母蟹 每蟹臍大圓竟腹下公蟹狹而長得則內水中勿令傷損及死者一宿腹中淨 久則吐黃吐黃則不好先煮薄糖 糖薄錫著活蟹於冷糖甕中一宿著蔥湯和白鹽特須極鹹待冷甕盛半汁取糖中蟹內著鹽蔥汁中便死 蔥宜少著蔥多則爛泥封二十日出之舉蟹臍著薑末還復臍如初內著坩甕中百箇各一器以前鹽蔥汁澆之令沒密封勿令漏氣便成矣特忌風裏則壞而不美也

又法直煮鹽蔥湯甕盛詣河所得蟹則內鹽汁裏滿便泥封雖不及前味亦好值風如前法食時下薑末

調黃盞盛薑酢

作酢第七十一　酢者今醋也

凡酢甕下皆須安磚石。以離溼潤。爲姙娠婦人所壞者。磚輒中乾土末掏著甕中即還好。

作大酢法。七月七日取水作之。大率麥麩二斗。勿揚簸。水三斗。粟米熟飯三斗。攤令冷。任甕大小。依法加之。以滿爲限。先下麥麩。次下水。次下飯。直置物攪之。以綿幕甕口。扳刀橫甕上。一七日旦。著井花水一碗。三七日旦。又著一碗。便熟。常置一瓠瓢。以挹酢。若用溼器內甕中。則壞酢味也。

秫米神酢法。七月七日作。置甕於屋下。大率麥麩一斗。水一石。秫米三斗。無秫者。粘黍米亦中用。隨甕大小。以向滿爲限。先量水浸麥麩訖。然後淨淘米炊而再餾。攤令冷。細擘麴破。勿令有塊子。二頓下釀。更不重投。又以水就甕裏搦破小塊。痛攪令和。如粥乃止。以綿幕口。一七日一攪。二七日一攪。三七日亦二攪。一月日極熟。十石甕不過五斗。濕得數年停久爲驗。其淘米泔即瀉去。勿令狗鼠啖。得食貴。添亦不得人啖。

又法。亦以七月七日取水。大率麥麩一斗。水三斗。粟米熟飯二斗。隨甕大小。以向滿爲度。水及黃衣當日頓下之。其飯分爲三分。七日初作時下一分。當夜即沸。又三七日更炊一分投之。又三日復投一分。但綿幕甕口。無扳刀益水之事。溼即加甑。

又法。亦七月七日作。大率麥麩一升。水九升。粟飯九升。一時頓下。亦向滿爲限。綿幕甕口。三七日熟。

前件三種酢。清沙濾多。至十月終。如壓酒法。毛袋壓出。則貯之。其糟別甕。水澄壓取先食也。

粟米麴作酢法。七月二月向末爲上時。八月四月亦得作。大率笨麴一斗。井花水一石。粟米飯一石。明旦作酢。今夜炊飯。薄攤使冷。日未出前汲井花水。斗量著甕中。量飯著盆中。或栲栳中。然後瀉飯著甕中。瀉時高傾之。勿以手撥飯。水量麴末

爲著飯上。愼勿攪。亦勿移動。綿幕甕口。三七日熟。美釀也。漿久停彌好。凡醋未熟已熟而傾甕者。率多壞矣。熟則無忌。接取清。別甕著之。

秫米醋法。

五月五日作。七月七日熟。入五月則多收粟米飯醋醬以攪和釀。不用水也。醬以麥醋爲佳。末乾麯下絹篩經用。粳秫米爲第一。黍米亦佳。一石用麯末一斗。麵多則醋不美。唯再餾淘不用多遍。初淘潘汁爲卻。其第二淘汁即餾以浸麯。令飲泄汁盡。重裝作再餾。飯下攤去熱氣。令如人體。於盆中和之。擘去飯塊。以麵拌之。必令均調。下醬醋。更搦破令漿粥。粥稠則醋起。稀則味薄。內著甕中。隨甕大小。以滿爲限。七日開一日一度攪之。七日以外。十日一攪。三十日止。初置甕於北壁中風涼之處。勿令見日。時時汲冷水遍澆甕外。引去熱氣。但勿令生水入甕中。取十石甕。不過五六斗糟耳。接取清。別甕貯之。得停數年也。

大麥醋法。

七月七日作。若七日不得作者。必須收藏。取七日水十五日作。除此兩日。則不成。於屋裏近戶寒邊置甕。大率小麥麯一石。水三石。大麥細造一石。不用作米。則科麤。是以用造簸訖。淨淘炊作再餾飯。攤令小暖。如人體。下醞以杷攪之。綿幕甕口。二日便發。時數攪。不攪則生白醭。則不好。以棘子徹底攪之。恐有人髮落中。則壞醋。悉爾。亦去髮。則還好。六七日。淨淘粟米五升。亦不用過細。炊作再餾飯。亦攤如人體投之。杷攪。綿幕。三四日看水消。攪而嘗之。味甘美。則罷。若苦者。更炊三二升粟米投之。以意斟量。二七日可食。三七日好。熟。香美清醞。一盞醋和水一椀。乃可食之。八月中接取清。別甕貯之。盆合泥頭。得停數年。未熟時。一日三日。須以冷水澆甕外。引去熱氣。勿令生水入甕中。若用黍米投。彌佳。白倉粟米亦得。

燒餅作酢法。

亦七月七日。大率麥麵一斗。水三斗。亦隨甕大小。任人增加。水麵亦當日頓下。仍作日軟溲數升。麵作燒餅。待冷下之。經宿看餅漸消盡。更作燒餅投。凡四五度後。當味美沸定便止。有薄綠諸麵餅。但是燒卿者。皆得投之。

迴酒酢法。

凡釀酒失所。味醋者。或初好後動。味壓者。皆宜迴作酢。大率五斗米酒醋。更著麯末一斗。麥麵一斗。井花水一石。粟米飯二石。攤令冷。如人體投之。杷攪。綿幕甕口。每日再度攪之。春下七日熟。秋冬稍遲。皆美香清澄後。一月接取。別器貯之。

動酒酢法　春酒壓訖而動不中飲者皆可作酢。大率酒一斗用水三斗合甕盛置日中曝之雨則盆蓋之勿令水入。晴還去盆。七日後嘗臭衣生勿得怪也但停置勿移動攪撟之數十日醋成衣沈反更香美日久彌佳。

又方　大率酒兩石麥麴一斗粟米飯六斗少許投之杷攪綿幕甕口二七日熟美釀殊常矣。

神酢法　要用七月七日合和甕須好蒸乾黃蒸一斛熟蒸麪三斛凡二物溫溫暖便和之水多少要使相淹漬水多則酢薄不好甕中用經再宿三日便壓之如壓酒法壓訖澄清內大甕中經三二日甕熱必以冷水澆之不爾酢壞其上有白醭浮接去之滿一月酢成可食初熟忌澆熱食犯之必壞酢若無黃蒸及麪者用麥麴一石粟米飯一斛合和之方與黃蒸同盛置如前法甕常以綿幕之不得蓋。

作糟糠酢法　置甕於屋內春秋冬夏皆以穅茹甕下不茹則臭大率酒糟粟糠中半粗糠不任用細則泥唯中間收者佳和糟糠必令均調勿令有塊先內荊葉竹於甕中然後下糟糠於甕外均平以手按之去甕口一尺許便止及冷水遶甕外均澆之候薑中水深淺半糟便止以蓋覆甕口每日四五度以杷杷取薑中汁澆四畔糟糠上三日後糟熱發香氣夏七日冬二七日醞酢極甜味無糟糠氣便熟矣猶小苦者是未熟更澆如初候好熟乃杷取復中滓濃者別器盛更汲冷水澆淋味薄乃止淋法令當日卽了糟任飼猪其初杷滓濃者夏得二十日乃止冬得六十日後淋澆者止得三五日供食也。

酒糟酢法　春酒糟則壓頭須糟亦中用然欲作酢者糟常溼者下壓糟極燥者酢味薄作法用石礎子棘[郎著切]谷令破以水拌而蒸之熟便下攤去熱氣與糟相拌必令其均調大率糟常居多和訖臥於酢甕中以向滿爲限以綿幕甕口七日後酢香熟便下水令相淹漬經宿醋孔子下之夏日作者宜冷水淋之春秋作者宜溫臥以旅茹甕湯淋之以意消息之。

作糟酢法。用春糟以水和粥。破塊使厚薄如未。壓須經三日。壓取清水汁兩石許。著熱粟米飯四斗投之。盆覆密泥。二七日酢熟美醞。得夏停之。窨置屋下陰地之處。

食經作大豆千歲苦酒法。用大豆一斗熟沃之。漬令澤。炊曝極燥。以酒澆之。任性多少。以此爲率。

作小豆千歲苦酒法。用生小豆六斗。水汰。則瀝中黍米作饋。溉豆上。酒三石灌之。綿幕甕口。二十日苦酢成。

作小麥苦酒法。小麥三斗。炊令熟。著甕中。以布密封其口。七日開之。以二石薄酒沃之。可久長不敗也。

水苦酒法。取麴麤米各二斗。清水一石漬之。一宿。沸取汁。滋米麴飯。令熟。極熟投甕中。以漬米汁。隨甕邊稍稍沃之。勿使麴發飯起。土張邊閒。中央板蓋其上下。居十三日便醋。

新成苦酒法。取黍米一斗。水五斗。煮作粥。麴一斤。燒令黃。搥破。著甕底。以熟好泥。二日便醋。已嘗經試。直醋亦不美。以粟米一斗投之。二七日後。清澄美醞。與大醋不殊也。

烏梅苦酒法。烏梅去核一升。酢肉以五升。苦酒漬數日。曝乾。擣作屑。欲食。輒投水中。即成醋爾。

蜜苦酒法。水一石。蜜一斗。攪使調和。密蓋甕口。著日中。二十日可熟也。

外國苦酒法。蜜一斤。水二合。封著器中。與少胡麥子著中。以辟。得不生蟲。正月作。九月九日熟。以一銅匕水添之。可三十人食。

崔氏曰。四月可作酢。五月五日亦可作酢。

作豉第七十二

作豉法。先作煖蔭屋。坎地深三二尺。屋必以草蓋。瓦則不佳。密泥塞屋牖。勿令風及蟲泉入也。開小戶。僅得容人出入。厚作牆壁以閉戶。四月五月爲上時。七月二七日後八月爲中時。餘月亦皆得作。然冬夏大寒大熱。極難調適。大都在四時交會之際。節氣未定。亦難得所。常以四孟月十日後作者。易成而好。大率常欲令溫如人腋下爲佳。若等不調。寧傷冷。不傷熱。冷則穰覆還暖。熱則臭敗矣。三間屋得作百石豆。二十石爲一聚。常作者番次相續。常有熱氣。春秋冬夏皆不須穰覆。作少者惟至冬月乃穰覆耳。極少者猶須十石爲一聚。若三五石不須暖。難得所。故須以十石爲率。用陳豆彌好。新豆尚濕。生熟難均。故也。淨揚簸。大釜煮之。中舒如飼生豆。揖軟便止。傷熱則豆爛。漉著淨地。攤之。冬宜小暖。夏須極冷。乃內蔭屋中。聚至一日。再入以手刺豆堆中。候看如人腋下煖。便飜之。法以杷抶略取堆裏冷豆爲心堆之。必以次更略。乃至於盡。冷者自然在內。煖者居外。還作尖堆。勿令婆陀。一日再候中暖。更飜還如前法。作尖堆。若熱湯人手者。即爲失節傷熱矣。凡四五度飜。內外均煖。微著白衣。於新飜訖時。便小撥峯頭令平。圍圍如車輪。豆輪厚二尺許。乃止。復以手候煖。則又飜。飜訖。以杷平豆。漸薄。厚一尺五寸許。第三飜一尺。第四飜六寸厚。豆使內外均煖。悉著白衣。皮爲定。從此以後。乃生黃衣。衣揮。具令厚三寸。便閉戶。三日再入。三日閉戶。復以抶東西作壟。藉豆如殺壟形。用稀穰均調。抶剗法。必令置地。豆若著黃地。即使爛矣。藉偏以杷藉豆。當令厚二寸。閒日藉之。候豆著黃衣色均。是。出豆於屋外。淨揚簸去衣。布豆尺寸之數。蓋是大率中平之言矣。冷即微厚。熱即須薄。尤須以意斟量之。簸訖。以大甕盛之半甕。水內豆著甕中。以杷急抶之。使淨。若初煮豆傷熱者。急手抶淨。則漉出。若初煮豆微生。則抶淨宜小停之。使豆小軟。則難熟。大軟則皮爛。水多則難淨。是以正須半甕水爾。漉出著筐中。令半筐許。一人作筐。一人汲水於甕上。就筐中淋。急斗擲筐。令極淨。水清乃止。淘不潔淨。令豉苦。漉水盡。委著席上。先多收谷糠。於此時內谷糠於蔭屋窖中。揀谷糠作

窖底。厚三二尺許。以藁隔蔽窖內豆於窖中。使一人在窖中以腳蹴豆令堅實。內豆盡掩席覆之。以谷糠埋席上。厚三二尺許。復蹴令堅實。夏停十日。春秋十二三日。冬十五日。便熟。過此往則傷苦。日數少者。豉白而用費。唯食此自然香美矣。若自食欲久留不能數作者。豆熟取出曝之令乾。亦得。周年豉法。難好易壞。必須細意。人常一日再看之。失節傷熱。臭爛如泥。猪狗亦不食。其傷冷者。雖還復煖。豉味亦惡。是以又須留意。冷煖宜適。難於調酒。如冬月初作者。先須以谷糠燒地。令熱。勿焦。乃淨掃內豆於蔭屋中。則令湯澆黍穰裹令煖。潤以覆豆堆。每翻竟。還以初用黍穰周而覆蓋。若冬作豉少。屋冷。穰覆亦不得煖者。乃淨須於蔭屋之中內。微然烟火。令早煖。不爾則寒矣。春秋量其寒煖。熱冷亦宜覆之。每人出皆還謹密閉戶。勿令泄其煖熱之氣也。

食經作豉法

常夏五月至八月。是時月也。率一石豆。熟澡之。漬一宿。明日出蒸之。手捻豆破則可。使敷冷地。地惡者亦可席上敷之。厚二寸許。豆須通冷。以青茅覆之。亦厚二寸許。三日視之。要須通得鬱爲可。出茅。久薄擇之。以手指畫之作耕壟。一日再三。如此三日。作此可止。更著煮豆取濃汁。並秫米女麴五升。鹽五升。合此豉中。以豆汁漉溲之。令調。以手捏。令汁出指間。以此爲度。畢。內餅中。若不滿餅。以矯桑葉滿之。勿抑。乃密泥之中庭。二十七日出排令燥。更蒸之時。煮矯桑葉汁漉漉之。乃蒸。如炊熟久。可復排之。此三蒸曝則成。

作家理食豉法

隨作多少。精擇豆。浸一宿。旦炊之。與炊米同。若作一石豆。熟取生茅菰之。如作女麴形。二七日。豆生黃衣。簸去之。更曝令燥。復以水潠令溼手捏之。使汁出。從指歧間出爲佳。以著甕器中。掘地作埳。令足容甕器。燒埳中令熱。內甕著埳中。以桑葉蓋甕上。厚三寸許。以物蓄。如此三徧成。

作麥豉法

七月八月中作之。餘月則味不佳。治小麥。細磨爲麵。以水拌之。而蒸氣餾好熟。乃下。擇之令冷。手挼令細。布置蓋。亦如麥麴黃蒸法。七日衣足。亦勿簸揚。以鹽湯周徧漉潤之。要蒸氣餾極熟。乃下。擇去熱氣及煖。內甕中。盆蓋於甕中。熨之二

七日色黑氣香味便熱搏作小餅如神麴形繩穿爲賈屋裏懸之紙袋盛籠以防青蠅塵垢之汙用時全餅著湯中煮之色足漉出削去皮粕還舉一餅得數遍煮用熱香美乃勝豆豉打破湯浸研用亦得然汁濁不如煎全煮汁清也

八和齏（初稽反）第七十三

蒜一薑二橘三白梅四熟栗黃五糠米飯六鹽七醬八齏曰欲重不則傾動起塵蒜復跳出也底欲平寬而圓底尖擣不着則蒜有粗成以檀木爲齏臼檀木硬而不染汙杵頭大小與杵底相安可杵頭著處廣者省手力而齏易熟蒜復不跳也杵長四尺入口七八寸圓之以上八稜作之平立急舂之舂緩則葷臭久則易人舂齏宜久熟不可倉卒久坐疲倦動則塵起又辛氣葷灼揮汗或能塵汙是以須力立舂之蒜淨剝掐去強根不去則苦嘗經度水者宜以魚眼湯淅齏合半許半生用朝歇大蒜辛辣常異宜分破去心全心用之不然辣失其食生薑削去皮細切以冷水和之生布絞去苦汁可以香魚美味也無生姜用乾薑五斤齏用生薑一兩乾薑減半兩耳橘皮新者直用陳者以湯洗去塵垢無橘皮可用草橘子馬芹子亦得用五升齏用一兩草橘馬芹准此爲度薑橘取其香吋氣不須多多則味苦白梅作白梅法在梅杏篇用時合核用五升齏用八枚足矣熟栗黃謝曰金齏玉膾橘皮多則不美故加栗黃取其金色又益美味甜五升齏用十枚栗用黃軟者硬黑者即不中使用也秔米飯膾齏金須濃故訣云倍著齏蒜多則辣故加飯取其甜美耳五升齏用飯如雞子許大

先擣白梅薑橘皮爲末貯出之次擣栗飯使熟以漸下生蒜蒜頭難熟故宜以漸生蒜難擣故須先下舂令熟次下擣蒜齏熟下鹽復舂令沫之起然後下白梅薑橘末復舂令相得下醋解之白梅薑橘不先

擣則不熟。不貯出則爲蒜所殺。無復香氣。是以臨熟乃下之。醋必須好。惡則齏苦。大醋經年釀者。先以水調和。令得所。然後下之。愼勿著生水於中。令齏辣而苦。純著大醋。不與水調。醋復不得美也。

右件法止爲膾齏耳。餘卽薄作。不求濃。膾魚肉裏長一尺者第一好。大則皮厚肉硬。不任食。止可作酢魚耳。切膾人雖訖。亦不得洗手。洗手則膾溼。要待食罷。然後洗也。洗手則膾溼。物有自然相壓蓋亦燒穰殺氛之流。其理難彰矣。

食經曰。冬日橘蒜齏。夏日白梅蒜齏。肉膾不用梅。

作芥子醬法。先曝芥子令乾。溼則用不密也。淨淘沙研。令極熟。多作者可確擣下絹篩。然後水和更研之也。令悉著盆。合著幕上。少時殺其苦氣。多停則冷。無復辛味矣。不停則大辛苦。搏作圓子。大如李成餅子。任在人意也。復乾曝。然後絹裹。沈之於美醬中。須則取食。其爲齏者。初殺訖。卽下美酢解之。

食經。作芥醬法。熟擣芥子。細篩取屑。著瓮裏。蟹眼湯洗之。澄去上清。後洗之。如此三過而去其苦。微火上攪之。少燸覆甌房上。以灰圍甌邊。一宿則成。以薄酢蓋厚薄任意。

崔寔曰。八月取韭菁作擣齏。

作魚鮓第七十四

凡作鮓。春秋爲時。冬夏不佳。寒時難熟。熟則非鹹不成。鹹復無味。兼生蛆。宜作裹鮓也。取新鯉魚。魚惟大爲佳。瘦魚彌勝。肥者雖美而不耐久。肉長尺半已上。皮骨堅硬。不任爲膾者。皆堪爲鮓也。去

鱗訖則繊。繊形長二寸。廣一寸。厚五分。皆使繊別有皮。繊大長外。以過熟傷醋。不成佳食。中始可啜。近骨上生腥不堪食。常三分收一耳。繊小則均熟。寸數者。大率言爾。亦不可要。脊骨宜方斬。其肉厚厚。與薄牧皮。肉薄處皮復厚。取肉繊別斬。過皆使有皮。不宜令有無皮繊也。手擲著盆水中。浸洗去血。繊訖。漉出。更於清水中淨洗。漉著盤中。以白鹽散之。盛著籠中。平板石上。迮去水。世名逐水。鹽水不盡。令鮓繊爛。經宿迮者。亦無爛也。水盡。炙一半。嘗鹹淡。淡則更以鹽和。糝。鹹則空下。糝不復以鹽接之。炊秔米飯爲糝。飯欲剛。不宜弱。弱則爛鮓。并茱萸橘皮好酒於盆中合和之。攪令糝著魚。乃佳。茱萸全用。橘皮細切。並取香氣。不求多也。無橘皮。草橘子亦得。用酒辟諸邪惡。令鮓美而速熟。大率一斗鮓用酒半升。惡酒不用。布魚於甕中。一行魚。一行糝。以滿爲限。腹朕居上。肥則不能久熟。須先食故也。魚上多與糝。以竹蔞交橫帖上。八重乃止。無蔞。蕗蕷葉並可用。春冬無葉時。可破葦代之。削竹插甕子口內。交橫絡之。無竹用荊也。著屋中。著日中火邊者。患臭。而不美者。穰厚莎。勿令凍也。赤漿出。傾卻。白漿出。味酸。便熟。食時手擘。刀切則腥。

作裹鮓法。繊魚洗訖。則鹽和糝。十繊爲穗。以荷葉裹之。唯厚爲佳。穿破則蟲入。不復須水浸鎮迮之。畢。三日便熟。名曰曝鮓。荷葉別有一種香。奇相發起。香氣又勝。凡鮓有茱萸橘皮則用。無亦無妨也。

食經作蒲鮓法。取鯉魚二尺以上。削盡。令之用米三合。鹽二合。隨一宿。厚與糝。

作魚鮓法。剖去畢。便鹽醃一食頃。漉汁令盡。更洗淨魚與飯褁。不用鹽也。

作長沙蒲鮓法。治大魚。洗令淨。厚鹽。令魚不見。四五宿。洗去鹽。炊白飯漬令見水中。鹽飯穰。清多飯無苦。

作夏月魚鮓法。鱗一斗。鹽一升八合。精米三升。炊作飯。酒二合。橘皮薑半合。茱萸三十顆。仰著器中。多少以此爲率。

作乾魚鮓法。尤宜春夏。取好乾魚。若爛者不中。截卻頭尾。暖湯淨疏洗。去鱗訖。復以冷水浸一宿。一易水。數日肉起漉出。方四寸斬。炊粳米飯爲糝。嘗鹹淡得所。取生茱萸葉布甕子底。少取生茱萸子和飯。取香而已。不必多。多則苦。一重魚。一重飯。飯倍多且熟。手按令堅實。荷葉閉口。無荷葉。取蘆葉。無蘆葉。乾翦葉亦得。泥封勿令漏氣。置日中。春秋一月。夏二十日便熟。久而彌好。酒食俱入。酥塗火炙特精。脏之尤美也。

作猪肉鮓法。用肥猪肉淨燂治訖。剔去骨。作條。廣五寸三分。易水煮之。令熟爲佳。勿令太爛。熟出待乾。切如鮓臠片之。皆令帶皮。炊粳米飯爲糝。以茱萸子白鹽調和。布置一如魚鮓法。糝欲倍多令早熟。泥封置日中。一月熟。蒜齏薑鮓任意所便。脏之尤美矣。

脯腊第七十五

作五味脯法。正月二月九月十月爲佳。用牛羊麞鹿野家猪肉。或作條。或作片罷。凡斫肉皆須順理。不用斜。各自別槌。牛羊骨令碎。熟煑取汁。掠去浮沫。停之使清。取香美豉。別以冷水淘去塵穢。用骨汁煑豉。色足味調。漉去滓。待下鹽。適口而已。勿使過鹹。細切葱白。擣令熟。椒薑橘皮皆末之。量多少。以浸脯。手揉令片脯。三宿則出。條脯須嘗看。味徹乃出。皆細繩穿。於屋北簷下陰乾。條脯浥浥時。數以手搦令堅實。脯成。置虛靜庫中。著烟氣昧苦。紙袋籠而懸之。置於甕則鬱浥。若不籠則青蠅塵汚。臘月中作條者名曰豦脯。堪度夏。每取時。先取其肥者。肥者膩。不耐久。

作度夏白脯法。臘月作最佳。正月二月三月亦得作之。用牛羊麞鹿肉之精者。肥不耐久。破作片罷。冷水浸搦去血。水清乃止。以冷水淘白鹽停。取清水。下椒末浸。再宿出陰乾。浥浥時。以木棒輕打令堅實。懂使堅實而已。慎勿令碎肉出。痩死牛羊及羔犢彌精。小羔子全浸之。先用煖湯淨洗。無復腥氣。乃浸之。

作甜肥脯法。臘月取麐鹿肉片厚薄如手掌。直陰乾。下著鹽脆如凌雪也。

作鯉魚脯法。一名鯛魚也。十一月初至十二月末作鹹湯。令極鹹。多下薑椒末。灌魚口。以滿爲度。竹杖穿眼。十箇一貫。口向上。於屋北簷下懸之。經冬令瘃。至二月三月。魚成生刳。取五臟。酸醋浸食之。雋美乃勝逐夷。其魚草裹泥封。煻灰中燸。烏刀切。之。去泥草。以皮布裹之而槌之。白如珂雪。味又絕倫。過飯下酒。極是珍美也。

五味脯法。臘月初作。用鵝鴈鷄鴨鴿鳧雉兔鴿鶉生魚皆得作。及淨治去腥竅及翠上脂瓶。留脂瓶則臊也。全浸勿四破。別煮牛羊骨肉取汁。牛羊料得不須並用。浸豉和調。一同五味脯法。浸四五日。嘗味徹。便出置箔上陰乾。火炙熟槌。亦名瘃魚腊。鷄雉鶉三物。去腥藏物開臆。

作腲脯法。臘月初作。任爲五味脯者皆中作。唯魚不中耳。白湯熟煮。掠去浮沫。欲去釜時。尤須急火。急則易燥。置箔上陰乾之。甜脆殊常。

作浥魚法。四時皆得作之。凡生魚悉中用。唯除鮎鱧（上奴嫉反。下胡化反。）耳。去直腮破腹作鮆。淨疏洗。不須鱗。夏月時須多著鹽。春秋及冬調適而已。亦須倚鹹。兩兩相合。冬直積置。以席覆之。夏須甕盛。泥封。勿令蠅蚘。（甕須鑽底數孔。板引去腥汁。汁盡還塞。）肉紅赤色便熟。食時洗卻鹽。煮蒸炮任意。美於常魚。（作鮓醬醋煎悉得。）

羹臛法第七十六

食經作芋子腝臛法。猪羊肉各一斤。水一斗。煮令熟。成治芋子一升。別蒸之。葱白一升。著肉中。合煮使熟。粳米三合。鹽一合。豉汁一升。苦酒五合。口調其味。生薑十兩。得臛一斗。

作鴨臛法。用小鴨六頭。羊肉二斤。大鴨五頭。葱三升。芋二十株。橘皮三葉。木蘭五寸。生薑十兩。豉汁五合。米一升。口調其味。得臛一斗。先以八升酒煮鴨也。

作鼈臛法。鼈具完全煮。去甲藏。羊肉一斤。葱三升。豉五合。粳米半合。薑五兩。木蘭一寸。酒二升。煮鼈。鹽苦酒口調其味也。

作猪蹄酸羹一斛法。猪蹄三具。煮令爛。擘去大骨。乃下葱頭。豉汁。苦酒。鹽。口調其味。舊法用餳六斤。今除

也。

作羊蹄臛法。羊蹄七具。羊肉十五斤。葱三升。豉汁五升。米一升。口調其味。生薑十兩。橘皮三葉也。

作兔臛法。兔一頭。斷大如棗。水三升。酒一升。木蘭五分。葱二升。米一合。鹽豉苦酒口調其味也。

作酸羹法。用羊腸二具。餳六斤。瓠葉六斤。葱頭二升。小蒜三升。麵三斤。豉汁生薑橘皮口調之。

作胡羹法。用羊脇六斤。又肉四斤。水四升。煮出脇切之。葱頭一斤。胡荽一兩。安石榴汁數合。口調其味。

作胡麻羹法。用胡麻一斗。擣煮令熟。研取汁三升。葱頭二升。米二合。煮火上。葱頭米熟得二升半在。

作瓠菜羹法。用瓠葉五斤。羊肉三斤。葱二升。鹽蟻五合。口調其味。

作鷄羹法。鷄一頭。解骨肉相離。切肉琢骨。煮使熟。漉去骨。以葱頭二升。棗三十枚。合煮羹一斗五升。

作笋羹鴨羹法。肥鴨一隻。淨治如糝羹法。臛亦如此。笋四升。洗令極淨。鹽盡別水煮數沸。出之更洗。小蒜白及葱白豉汁等下之。令沸便熟也。

肺臐（蘇本反）法。羊肺一具。煮令熟。細切。別作羊肉臛。以粳米二合。生煮之。

作羊盤腸雉斛法。取羊血五升。去中脈。麻跡裂之。細切羊胳肪二升。細切薑一斤。橘皮三葉。椒末一合。豆

醬一升。豉汁五合。麵一升五合。和米一升。作糝。都和合。更以水三升澆之。解大腸淘汰。復以白酒一過洗腸中。屈申以和。灌腸屈長五寸。煮之。視血不出便熟。寸切。以苦酒醬食之也。

羊節解法。羊肫一枚。以水雜生米三升。葱一虎口煮之。令羊熟。取肥鴨肉一斤。羊肉一斤。豬肉半斤。合剉作臛。下蜜令甜。以同熟羊肫投臛裏。便煮得兩沸便熟。治羊合皮如豬狗法。善矣。

羌煮法。好鹿頭純煮令熟。著水中先治。作臠如兩指大。豬肉琢作臛。下葱白長二寸。一虎口。細切口及橘皮各半合。椒少許。下苦酒鹽豉適口。一鹿頭用二斤豬肉作臛。

食膾魚蓴羹芼羹之菜。蓴爲第一。四月蓴生莖而未葉。名作雉尾蓴。第一作肥羹。葉舒長足。名曰絲蓴。五月六月用絲蓴。入七月盡九月十月內不中食。蓴有蝸蟲著故也。蟲甚細微。與蓴一體。不可識別。食之損人。十月水凍蟲死。蓴還可食。從十月盡至三月。皆食環蓴。環蓴者。根上頭絲蓴下茭。絲蓴既死。上有根茭。形似珊瑚一寸許。肥滑處任用。深取即苦澀。凡絲蓴陂池積水。色黃肥好。直淨洗則用。野取色青。須別鐺中熱湯暫煠之。然後用。不煠則苦澀。絲蓴環蓴悉長用不切。魚蓴等並冷水下。若無蓴者。春中可用蕪菁英。秋夏可畦芮葵蕪菁葉。多用薺菜以芼之。蕪菁等宜待沸掠去上沫。然後下之。皆少著。不用多。多則失

羹味。乾蕪菁無味。不中用。豉汁於別鎗中湯煮一沸。漉出滓。澄而用之。勿以杓抳。抳則羹濁。過不清。煮豉但作新琥珀色而已。勿令過黑。黑則鹹苦。唯蓴芼而不得著葱薤及米糝菹醋等。蓴尤不宜鹹。羹熟卽下清冷水。大率羹一斗。用水一升。多則加之。益羹清雋甜羹下菜。豉鹽悉不得攪。攪則魚蓴碎。令羹濁而不能好。

食經曰。蓴羹魚長二寸。唯蓴不切。鯉魚冷水入蓴。白魚冷水入蓴。沸。入魚與鹹豉。又云。魚長三寸。廣二寸半。又云。蓴細擇。以湯沙之。中破。破鯉魚邪截。令薄。准廣二寸橫盡也。魚半體。熟煮三沸。渾下。蓴與豉汁漬鹽。

醋菹鵝鴨羹方寸准熬之。與豉汁米汁細切。醋菹與之下。鹽半奠。下醋與菹汁。

菰菌魚羹。魚方寸准。菌湯沙中出劈。先煮菌。令沸。下魚。又云。先下與魚。菌菜糝葱豉。又云。洗不沙肥肉。亦可用半奠之。

筍（思尹切）簪（古可反）魚羹。簪湯清。令釋。細擘。先煮簪。令煮沸。下魚鹽豉半奠之。

鯉魚臛。用極大者。一尺已下不合用。剔鱗治邪。截臛葉方寸半准。豉汁與魚俱下水中。與研米汁煮熟。與

鹽薑橘皮椒末酒。鯉澀。故須米汁也。

鯉魚臛。用大者。鱗治方寸。厚五分。和煮如鯉臛。與全米糝。奠時去米粒。半奠若過米奠。不合法也。

臉臟。上力減反。下初減反。用豬腸。經湯。出三寸斷之。決破切細。熬與水沸下。豉清破米汁。葱薑椒胡芹小蒜芥並細切。鍛下。鹽醋蒜子細切。將血奠與之。早與血則變大。可增米奠。

鯉魚湯。肉用大鯉。一尺已上不合用。淨鱗治及臛葉。斜截爲方寸半。厚三寸。豉汁與魚俱下水中。與白米糝。煮熟。與鹽薑糊橘皮屑米半奠。勿令有糝。

鮀臛湯。焞。徐廉反。去腹中。淨洗。中解。五寸斷之。煮沸。令變色。出。方寸分准熬之。與豉清研汁。煮令極熟。葱薑橘皮胡芹小蒜並細切。鍛與之下鹽醋半奠。

槧。七豔反。次用肥鵝鴨肉渾米煮。研爲候。長二寸。廣一寸。厚四分許。去大骨。白湯別煮。槧經半月久。漉出。浙其中。杓迮去令盡。羊肉下汁中煮。與鹽豉。將熟。細切鍛。胡芹小蒜與之。生熟如爛不與醋。若無槧。用菰菌用地菌。黑裏不中。槧大者中破。小者渾用。槧者樹根下生木耳。要復接地生不黑者。乃中用。米奠也。

損腎。用牛羊百葉。淨治令白。麤葉切長四寸。下鹽豉中。不令大沸。大熟則肋。但令小卷止。與二寸蘇薑末和肉。漉取汁。盤滿奠。又用腎切長二寸。廣寸。厚五分。作如上。奠亦用入薑麤。別奠隨之也。爛熟。爛熟肉訖。令勝刀切。長三寸。廣寸半。厚三寸半。將用肉汁中葱薑椒橘皮胡芹小蒜並細切。鍛。並鹽醋與之。別作臛。臨用寫臛中。和奠有沈。將用乃下。肉候汁中小。久則縮。大可增之。

治羹臛傷鹹法。取車轍中乾土末。綿篩以兩重帛作袋子盛之。繩繫令堅。堅沈著鐺中。須臾則淡。便引出。

蒸熊方九切法第七十七

食經曰。蒸熊法。取三升肉熊一頭。淨治。煮令不□熊半熟。以豉清漬之。一宿。生秫米二升。勿近水。淨拭以豉汁濃者二升。漬米令色黃赤。炊作飯。以葱白長三寸一升。細切。鹽橘皮各二升。鹽三合。合和之。著甑中蒸之。取熟。蒸羊肫鵝鴨悉如此。一本用猪膏三升。豉汁一升。合灑之。用橘皮一升。

蒸肫法。好肥肫一頭。淨洗垢。煮令半熟。以豉汁漬之。生秫米一升。勿令近水。濃豆汁漬米。令黃色。炊作饋。復以豉汁灑之。細切薑橘皮各一升。葱白三寸四升。橘葉一升。合煮甑中。密覆。蒸兩三炊久。復以猪膏三升合豉汁一升灑。便熟也。蒸熊羊如肫法。鵝亦如此。

蒸鷄法。肥雞一頭淨治。猪肉一斤。香豉一斤。鹽五合。葱白半虎口。蘇葉一寸。圍豉汁三升。著鹽安甑中蒸令極熟。

煮猪肉法。淨燖猪訖。更以熱湯遍洗之。毛孔中卽有垢出。以草痛揩。如此三遍。疏洗令淨。四破。於大釜煮之。以杓掠取浮脂。別著甕中。稍稍添水。數數掠脂。脂盡漉出。破爲四方寸臠。易水更煮。下酒二升。以殺腥臊。青白皆得。若無酒。以醋漿代之。添水掠脂。一如上法。脂盡無復氣。漉出。板初於銅鐺中煮之。一行肉。一行擘葱渾豉白鹽薑椒。如是次第布訖。下水煮之。肉作琥珀色乃止。恣意飽食。亦不餉。（鳥擗切。）乃勝燠肉。欲得著冬瓜甘瓠者。於銅器中布肉時下之。其盆中脂練白如珂雪。可以供餘用者焉。

煮豚法。肥豚一頭十五斤。水三升。甘酒三升。合煮令熟。漉出擘之。用稻米四升。炊先裝薑一升。橘皮二葉。葱白三升。豉汁溲饋作糝。令周醬清調味蒸之。炊一石米頃下之也。

煮鵝法。肥鵝治解臛切之。長二寸。率十五斤肉。秫米四升爲糝。先裝如煮肫法訖。以豉汁橘皮葱白醬清生薑蒸之。如炊一石米頃下之。

胡炮肉法。（著敎切。）肥白羊肉生始周年者。殺則生縷切如細菜。脂亦切著渾豉鹽擘葱白薑椒華撥胡椒。令

調適。淨洗羊肚。鹺之。以切肉脂內於肚中。以向滿爲限。縫合作浪中坑。火燒使赤。卻灰火內肚著坑中。還以灰火覆之於上。更燃炊一石米頃便熟。香美異常。非著炙之例。

蒸羊法。縷切羊肉一斤。豉汁和之。蔥白一升。著上。合蒸熟出可食之。

蒸豬頭法。取生豬頭去其骨。煮一沸。刀細切。水中洽之。以清酒鹽肉蒸。皆口調和。熟以乾薑椒著上食之。

作糜熟法。猪肉十斤。去皮切。臛蔥白一升。生薑五合。橘皮二葉。秫三升。豉汁五合。調味蒸。若七斗米頃下。

食次曰。熊蒸大剝大爛。小者去頭腳。開腹渾覆。蒸熟擘之。片大如手。又云。方二寸許。豉汁煮秫米。籮白寸斷。橘皮胡芹小蒜並細切。鹽和糝。更蒸肉一重。間未盡。令爛熟方六寸。厚一寸。奠合糝。又云。秫米鹽豉蔥薤切鍛爲屑。內熊腹中。蒸熟擘奠。糝在下。肉在上。又云。四破。蒸令小熟。宜肉糝用饋。蔥鹽豉和之。下更蒸。蒸熟擘。糝在下。乾薑椒橘皮糝在下。豚蒸如蒸熊。鵝蒸去頭如豚。

裹蒸生魚。方七寸准。又云。五寸准。豉汁煮秫米如蒸熊。生薑橘皮胡芹小蒜鹽細切。熬糝膏油塗箬十字裹之。糝在上。復以糝屈牖纂（祖咸反）之。又云。鹽和糝上下。與細切生薑橘皮蔥白胡芹小蒜置上。篹箬蒸之。

既奠開箬。橘邊奠上。毛蒸魚菜白魚鱭（音資）魚最上。淨治。不去鱗。一尺已還。渾鹽豉胡芹小蒜細切。著魚中

與菜並蒸。又魚方寸准。亦云五六寸。下鹽豉汁中。卽出菜上蒸之。奠亦菜上蒸。又云。竹籃盛魚菜上。又云。竹蒸並奠。

蒸藕法。水和稻穰糟。揩令淨。研去節。與蜜灌孔裏。使滿。溲蘇麵封下。頭蒸熟。除麵。瀉去蜜。削去皮。以刀截奠之。又云。夏生冬熟。雙奠亦得。

脡腊煎消法第七十八

脡魚鮓法。先下水。鹽渾豉擘蔥。次下豬羊牛三種肉腊兩沸下鮓。打破鷄子四枚瀉中。如淪鷄子法。鷄子浮便熟食之。

食經。脡鮓法。破生鷄子。豉汁鮓俱煮沸卽奠。又云。渾用豉奠訖。以鷄子豉帖。去鮓沸湯中。與豉汁渾蔥白。破鷄子瀉中。奠二升用鷄子衆物是停也。

五侯脡法。用食板零拚雜鮓肉。合水煮。如作羹法。

純蒸魚法。一名魚魚。用鱖魚治腹裏。去腮不去鱗。以鹹豉蔥白薑橘皮鮓細切。合煮沸。乃渾蔥白。將熟下鮓。又云。切生薑。令長奠時。蔥在上。大奠一小奠。若大魚成治准此。

臘鷄。一名焦鷄。一名鷄臟。以渾鹽豉葱白中截乾蘇。微火炙。生蘇不炙與成治渾鷄俱下水中。熟炙出鷄及葱漉出汁中蘇豉澄令清。擘肉廣寸餘奠之。以煖汁沃之。肉若冷。將奠蒸令煖滿奠。又云。葱蘇鹽豉汁與鷄俱煑。既熟。擘奠與汁葱蘇在上。莫按下可增葱白令細也。

臘白肉。一名白焦肉。鹽豉煑令向熟。薄切。長二寸半。廣一寸准。甚薄。下新水中。與渾葱白小蒜鹽豉清又臠葉切長二寸。與葱薑不與小蒜臠亦可。

臘豬法。一名焦豬肉。一名豬肉鹽豉。一如焦白肉之法。

臘魚法。用鯽魚渾用軟體魚。不用鱗治。刀細切。葱與豉葱俱下。葱長四寸。將熟。細切薑胡芹小蒜與之。汁色欲黑。無醋者。不用椒。若大魚方寸准。得用軟體之魚。大魚不好也。

蜜纏煎魚法。用鯽魚治腹中。不鱗。苦酒蜜中半和鹽漬魚。一炊久漉出。膏油熬之。令赤渾奠焉。

勒鴨消細研熬如餅臛。熬之令小熟。薑橘椒胡芹小蒜並細切。熬黍米糝鹽豉汁下肉中。復熬令似熟。色黑半滿奠。兔雉肉次好。凡肉赤鯉皆可用。勒鴨之小者大如鳩。鴿色白也。

鴨煎法。用新成子鴨極肥者。其大如雉。去頭。爛治。卻腥翠五藏。又淨洗。細剉如簏肉。細切葱白下鹽豉汁。

炒令極熟。下薑椒末食之。

葅綠第七十九

食經曰。白葅鵝鴨鷄白羹者。鹿骨研爲准。長三寸。廣一寸。下杯中。以成清紫菜三四片加上。鹽醋和肉汁沃之。又云。亦細切。須加上。又云。准訖肉汁中更羹。亦啖少與米糝。凡下醋下紫菜滿奠焉。

葅消法。用豬肉羊肉鹿肥者。鼈菜細切熬之。與鹽豉汁。細切菜葅菜。細如小蟲絲。長至五寸。下肉裹。多與葅汁。令酢。

蟬脯葅法。搥之。火炙令熟。細擘下酢。又云。蒸之細切。香菜置上。又云。下沸湯中卽出。擘如上香菜蓼法。

綠肉法。用豬鷄鴨肉。方寸准熬之。與鹽豉汁羹之。葱薑橘胡芹小蒜細切。與之下。醋切肉名曰綠肉。豬鷄名曰酸。

白瀹（瀹。煮也。音藥）肫法。用乳下肥肫。作魚眼湯。下冷水和之。擘肫令淨。罷。若有麤毛。鑷子拔去。柔毛則剔之。茅蒿葉揩洗。刀刮削令極淨。淨揩釜勿令渝。釜渝則肫黑。絹袋盛肫。酢漿水煮之。繫小石勿使浮出。上有浮沫。數掠去。兩沸急出之。及熱以冷水沃豚。又以茅蒿葉揩令極白淨。以少許麵和水爲麵漿。復絹袋盛肫。

繫石於麵漿中煮之。掠去浮沫。一如上法。好熟出著盆中。以冷水和煮肫麵漿使暖。暖於盆中浸之。然後擘食。皮如玉色。滑而且美。

酸肫法。用乳下肫。癐治訖。並骨斬。臠之令片。別帶皮。細切蔥白豉汁炒之。香徹下水。爛煮爲佳。下粳米爲糝。細擘蔥白並豉汁下之。熟下椒醋。大美。

齊民要術卷第九

炙法第八十
餅法第八十二
粢糗第八十四
飧飯第八十六
作菹并藏生菜第八十八
煮膠第九十
炙法第八十
炙豬法
脾奧糟苞第八十一
櫻饆第八十三
醴酪第八十五
素食第八十七
餳餔第八十九
筆墨第九十一

用乳下豵極肥者。猬毛俱得。繫治一如煮法。揩洗割削令極淨。小開腹去五臟。又淨洗以茅茹腹令滿。柞木穿。緩火遠炙。急轉勿住。（轉常使周而不滯則偏焦也。）清酒數塗以發色。（色足便止。）取新豬膏極白淨者塗拭佳。若無新豬膏。淨麻油亦得。色同琥珀。又類真金。入口則消。狀若凌雪。含漿膏潤。特異凡常也。

棒炙（或作俸）

大牛用膂。小犢用腳肉亦得。逼火偏炙一面。色白便割。割又炙一面。含漿滑美。若四面俱熟然後割。則澀惡不中食也。

腩（奴感反）炙

牛羊麞鹿肉皆得。方寸臠切。蔥白研令碎。和鹽豉汁。僅令相淹。少時便炙。若汁多久漬。則肌撥。火間痛逼火迴轉急炙。色白熟食。含漿滑美。若舉而復下。下而復上。膏盡肉乾。不復中食。

肝炙

牛羊猪肝皆得。臠長寸半。廣五分。亦以蔥鹽豉汁腩之。以羊絡肚臗（素干反）脂裹橫穿炙之

牛胘炙

老牛胘厚而肥。刻穿痛蹙令聚。逼火急炙。令上劈裂。然後割之。則脆而甚美。若挽令舒申。微火遙炙。則薄而且肌。

灌腸法

取羊盤腸淨洗治。細剉羊肉。令如籠肉。細切葱白。鹽豉汁。薑椒末。調和。令鹹淡適口。以灌腸兩條夾而炙之。割食甚香美。

食經曰作豉丸炙法

羊肉十斤。豬肉十斤。縷切之。生薑三升。橘皮五葉。藏瓜二升。葱白五升。合擣。令如彈丸。別以五斤羊肉作臛。乃下丸炙煮之作丸也。

臕炙豵法

小形豵一頭。臕開去骨。去厚處安就薄處。令調。取肥豬肉三斤。肥鴨二斤。合細琢。魚醬汁三合。琢葱白三斤。薑一合。橘皮半合。和二種肉著豬上。令調平。以竹串串之。相去二寸。下串以竹箸著上。以板覆上。重物迮之。得一宿。明旦微火炙。以蜜一升合和。時時刷之。黃赤色便熟。先以鷄子黃塗之。今世不復用也。

擣炙法

取肥子鵝肉二斤剉之。不須細剉。好醋三合。瓜葅一合。葱白一合。薑橘皮各半。椒二十枚作屑。合和之。更剉。令調。聚著充竹串上。破鷄子十枚。別取白。先靡之。令調。復以鷄子黃塗之。唯急火急炙之。使焦汁出便

熟作一挺用物如上若多作倍之若無鵝用肥豬亦得也

衝炙法

取極肥子鵝一隻淨治煮令半熟去骨剉之和大豆酢五合瓜薤三合薑橘皮各半合切小蒜一合魚醬汁二合椒數十粒作屑合和更剉令調取好白魚肉細琢裹作串炙之

作餅炙法

取好白魚淨治除骨取肉琢得三升熟豬肉肥者一升細作酢五合葱瓜薤各二合薑橘皮各半合魚醬十三合看鹹淡多少鹽之適口取足作餅如升盞大厚五分熟油微火煎之色赤便熟可食一本用椒十枚作屑和之

釀炙白魚法

白魚長二尺淨治勿破腹洗之竟破背以鹽之取肥子鴨一頭先治去骨細剉作酢一升瓜薤五合魚醬汁三合薑橘各一合葱二合豉汁一合和炙之令熟合取後背入著腹中沸之如常炙魚法微火炙半熟復以少苦酒雜魚醬豉汁更刷魚上便成

腩炙法

肥鴨淨治。洗去骨作臠。酒五合。魚醬汁五合。薑葱橘皮半合。豉汁五合。合和。漬一炊久。便中炙。子鵝作亦然。

豬肉酢法

好肥豬肉作臠。鹽令鹹淡適口。以飯作糝。如作酢法。看有酸氣便可食。

食經曰啖炙

用鵝鴨羊犢麞鹿豬肉肥者。赤白半。細研。熬之。以酸瓜菹、筍、薑、椒、橘皮、葱、胡芹細切。以鹽豉汁合和肉丸之。手搦汝角切爲寸半方。以羊豬胳肚瞰裹之。兩歧簇兩條簇炙之。簇兩臠令極熟。奠四臠。牛鷄肉不中用。

擣炙一名筒炙。一名黃炙。

用鵝鴨麞鹿豬羊肉細研。熬和調如啖炙。若解離不成。與少麵。竹筒六寸圍。長三尺。削去青皮。節悉淨去。以肉薄之。空下頭。令手捉炙之。欲熟。小乾不著手。竪堰中。以鷄鴨白手漉之。若不均。可再上白。猶不平者。刀削之。更炙白。燥與鴨子黃。若無。用鷄子黃。加少朱助赤色。上黃用鷄鴨翅毛刷之。急手數轉。緩則壞。既熟。渾脫去兩頭六寸斷之。促奠奠若不卽用。以蘆荻包之。束兩頭布。蘆間可五分。可經三五日。不爾則壞。

與麵則味少酸。多則難著矣。

餅炙

用生魚。白魚最好。鮎鯉不中用。下魚片離脊肋。仰槧几上。手按大頭。以鈍刀向尾割取肉。至皮卽止。淨洗。臼中熟舂之。勿令蒜氣。與薑椒橘皮鹽豉和。以竹木作員範格四寸。面油塗絹籍之。從格上下以裝之。按令均平。手捉絹倒餅膏油中煎之。出鐺及熱置枰上。盌子底按之令勿拗。將奠醼仰之。若盌子奠仰。與盌子相應。又云用白肉生魚等分。細斫。熬和如上。手團作餅。膏油煎。如作鷄子餅。十字解奠之。還令相就。如全奠。小者二寸半。奠二葱葫二斤。生物不得用。用則斑可憎。衆物若是先停此。若無。亦可用此物助諸物。

範炙

用鵝鴨臆肉如渾椎。令骨碎。與薑椒橘皮葱胡芹小蒜鹽豉切。如塗肉塗炙之。斫取臆肉去骨奠。如白煮之者。

炙蚶

鐵鍚上炙之。汁出。去半殼。以小銅枰奠之。大奠六。小奠八。仰奠別奠醋隨之。

炙蠣

似炙蚶．汁出．去半殼．三肉共奠．如蚶．別奠酢隨之．

炙車螯

炙如蠣．汁出．去半殼．去屎．三肉一殼．與薑橘屑．重炙令暖．仰奠四．酢隨之．勿令熟則脆．

炙魚

用小鱍白魚最勝．渾用．鱗治刀細墐．無小用大．爲方寸准．薑橘椒蔥胡芹小蒜蘇爛細切．鍛盤豉酢和．以漬魚．可經宿．炙時以雜香菜汁灌之．燥不復與之．熟而止．色赤則好．雙奠不惟用一．

作脾奧糟苞第八十一

作脾肉法

驢馬豬肉皆得．臘月中作者良．經夏無蟲．餘月作者．必須覆護．不密則蟲生．麤糲肉有骨者．合骨麤剉．鹽麵麴麥黿合和．多少量意斟裁．然後鹽麵二物等分．麥黿倍少於麴．和訖內甕中．密泥封頭．日曝之．二七日便熟．煮供朝夕食．可當醬．

作臭肉法

先養宿豬令肥。臘月中殺之。鍛訖以火燒之令黃。用暖水梳洗之。削刮令淨。剉去五臟豬肪。熘取脂肉。臠方五六寸。作令皮肉相兼。著水令相淹漬。於釜中熘之。肉熟水氣盡。更以向所熘肪膏煮肉。大率脂二升。酒三升。鹽三升。令脂渡沒肉。緩水煮半日許。乃佳。漉出甕中。餘膏仍瀉肉甕中。令相淹漬。食時。水煮令熟而調和之。如常肉法。尤宜新韭。新韭爛拌。亦中炙噉。其二歲豬肉未堅。爛壞不任作也。

作糟肉法

春夏秋冬皆得作。以水和酒糟。搦之如粥。著鹽令鹹。內棒炙肉於糟中。著屋陰地。飲酒食飯皆炙噉之。暑月得十日不臭。

苞肉法

十二月中。殺豬經宿汁盡浥浥時。割作棒炙形。茅菅中苞之。無菅茅。稻稈亦得。用厚泥封勿令裂。裂復上泥。懸著屋外北陰中。得至七八月如新殺肉。

食經曰作犬臅（徒攝反）法

犬肉三十斤。小麥六升。白酒六升。煮之。令三沸。易湯。更以小麥白酒各三升。煮令肉離骨。乃擘鷄子三十枚。著肉中。便裹肉甑中蒸。令鷄子得乾。以石迮之。一宿出可食。名曰犬臅。

食次曰苞臅法

用牛鹿頭肫蹏。白煮。柳葉細切。擇去耳口鼻舌。又去惡者。蒸之。別切豬蹏。蒸熟方寸切。熟鷄鴨卵。薑、椒、橘皮、鹽。就甑中和之。仍復蒸之。令極爛熟。一升肉可與三鴨子。別復蒸令輭。以苞之。用散茅爲束。附之相連必致。令裹大如鞮雍。小如人脚踹。腸大長二尺。小長尺半。大木迮之。令平正。唯重爲佳。冬則不入水。夏作小者不迮。用小板挾之。一處。與板兩重。都有四板。以繩通體纏之。兩頭與楔。楔蘇結反之。二板之間。楔宜長薄。令中交度。如楔車軸法。強打不容則止。懸井中去水一尺許。若急待內水中時用去。上白皮。名曰水臅。又云用牛豬肉煮切之。如上蒸熟。置出白茅上。以熟煮鷄子白三重間之。卽以茅苞。細繩概束。以兩小板挾之。急束兩頭。懸井水中。經一日許方得。又云藿葉薄切。蒸將熟。破生鷄子。幷細切薑橘。就甑中和之。蒸苞如初。莫如白臅。一名迮臅是也。

餅法第八十二

食經曰作餅酵法

酸醬一斗煎取七升用粳米一升煮著醬遲下火如作粥六月時溲一石麵著二升冬時著四升作

作白餅法

麵一石白米七八升作粥以白酒六七升酵中著火上酒魚眼沸絞去滓以和麵麵起可作

作燒餅法

麵一斗羊肉二斤葱白一合豉汁及鹽熬令熟炙之麵當令起

髓餅法

以髓脂蜜合和麵厚四五分廣六七寸便著胡餅鑪中令熟勿令反覆餅肥美可經久

食次曰蜂一名𩵦積

用秫稻米絹羅之蜜和水水蜜中半以和米屑厚薄令竹杓中下先試不下更與水蜜作竹杓容一升許其下節概作孔竹杓中下瀝五升鐺裏膏脂煮之熟三分之一鐺中也

膏環一名粗枚

用秫稻米屑水蜜溲之強澤如湯餅麵手搦團可長八寸許風令兩頭相就膏油煮之

鵝鴨子餅

破窩甌中少與鹽鍋鐺中膏油煎之令成團餅厚二分全奠一

細環餅截餅環餅一名寒具截餅一名蝎丁

皆須以蜜調水溲麵若無蜜煮棗取汁牛羊脂膏亦得用牛羊乳亦好令餅美脆截餅純用乳溲者入口即碎脆如凌雪

餺飥起麵如上法

盤水中浸劑於漆盤背上水作者省脂亦得十日輭然久停則堅乾劑於腕上手挽作勿著勃入脂浮出即急飜以杖周正之但任其起勿刺令穿熟乃出之一面白一面赤輪緣亦赤輭而可愛久停亦不堅若待熟始飜杖刺作孔者洩其潤氣堅破不好法須甕盛溼布蓋口則常有潤澤甚佳任意所便滑而且美

水引餺飥法

細絹篩麵。以成調肉臛汁。待冷溲之。水引挼如箸大。一尺一斷。盤水盛水浸。宜以手臨鐺上挼。令薄如韭葉。逐沸煮。

饆飿挼如大指許。二寸一斷。著水盆中浸。宜以手向盆旁挼。使極薄。皆急火逐沸熟煮。非直光白可愛。亦自滑美殊常。

切麵粥 一名棊子麵 麪盧貨反 麵蘇貨反 粥法

剛溲麵揉令熟。大作劑。挼餅。麤細如小指大。重縈於乾麵中。更挼如麤箸大。截斷切作方棊。簸去勃。甑裏蒸之。氣餾勃盡。下著陰地淨席上。薄攤令冷。挼散勿令相黏。袋舉置。須卽湯煮。別作臛澆。堅而不泥。冬天一作得十日。麪麵以粟餅饋水浸。卽漉著麵中。以手向簸箕痛挼。令均如胡豆。揀取均者。熟蒸曝乾。須卽湯煮。笊籬漉出。別作臛澆。甚滑美。得一月日停。

粉餅法

以成調肉臛中汁。沸油豆粉。若用粗粉。脆而不美。不如環餅。麵先剛溲。以手痛揉。令極輭熟。更以臛汁溲令澤。以湯皮則生不中食。鑠鑠然。割取牛角。似匙面大。鑽作六七小孔。僅容粗麻綫。若作水引形者。更割牛角。開四五孔。容韭葉。取

新帛細紬兩段各方半寸依角之小鑿去中央綴角著紬以鑽鑽之密綴勿令漏粉用訖洗舉得十二年用裹盛溲粉斂四角臨沸湯上搦出熟煮臛澆著酪中及胡麻飲中者眞類玉色穠穠與好麵不殊一名帽餅著酪中者直用白湯溲之不須肉汁

豚肉餅法一名撥餅

湯溲粉令如薄粥大鐺中煮湯以小杓子挹粉著銅鉢內頓鉢著沸湯中以指急旋鉢令粉悉著鉢中四畔餅既成仍挹鉢傾餅著湯中煮熟令漉出著冷水中酷以豚皮臛澆口酪任意滑而且美

治麵砂塗初飲反法

簸小麥使無頭角水浸令液漉出去水寫著麵中抨使均調於布巾中良久挺動之土抹悉著麥於麵無損一石麵用麥三升

雜五行書曰十月亥日食餅令人無病

饆饠法第八十三

風土記注云俗先以二節日用菰葉裹黍米以淳濃灰汁煮之令爛熟於五月五日夏至啖之黏黍一名

穫一曰角黍蓋取陰陽尚相裹未分散之時象也

食經云粟黍法

先取稻漬之使澤計二升米以成粟一斗著竹篋內米一行粟一行裹以繩縛其繩相去寸所一行須釜中煮可炊十石米間黍熟

食次曰糧

用秫稻米末絹羅水蜜溲之如強湯餅麵手搦之令長尺餘廣二寸餘四破以裹粟肉上下著之徧與油塗竹箸裹之爛蒸奠二箸不開破去兩頭解去束附

煮糗莫片反米屑也或作糒第八十四

煮糗

食次曰宿客足作糗粄蘇革反糗米一斗以沸湯一升沃之不用膩器斷箕漉出滓以糗箒舂取勃勃別出一器中折米白煮取汁爲白飲以飲二升投糗汁中又云合勃下飲訖出勃糗汁復悉寫釜中與白飲合煮令一沸與鹽白飲不可過折米弱炊令相著盛飯甌中半奠杓抑令徧著一邊以糗汁沃之與勃又云

糗末以二升小器中沸湯漬之。折米煮爲飯。沸取飯中汁半升。折箕漉糗出。以飯汁當向糗汁上淋之。以糗箒舂取勃出。別勃置。復著折米瀋汁爲白飲。以糗汁投中。鮭奠如常食之。又云若作倉卒難造者。得停西糗最勝。又云以勃少許投白飲中。勃若散壞。不得和白飲。但單用糗汁焉。

煮醴酪第八十五

煮醴酪

昔介子推怨晉文公賞從亡之勞不及己。乃隱於介休縣綿山中。其門人憐之。懸書於公門。文公寤而求之不獲。乃以火焚山。推遂抱樹而死。文公以綿上之地封之。以旌善人。於今介山林木遙望盡黑。如火燒狀。又有抱樹之形。世世祠祀。頗有神驗。百姓哀之。忌日爲之斷火。煮醴而食之。名曰寒食。蓋清明節前一日是也。中國流行。遂爲常俗。然麥粥自可禦暑。不必要在寒食。世有能此粥者。聊復錄耳。

治釜令不渝法

常於諳信處買取最初鑄者。鐵精不渝。輕利易然。其渝黑難然者。皆是鐵滓鈍濁所致。治令不渝法。以繩急束蒿。斬兩頭令齊。著水釜中。以乾牛屎然釜湯暖。以蒿三徧淨洗。抒卻水。乾。然使熱。買肥豬肉脂合皮

大如手者三四段，以脂處處徧揩拭釜。察作聲，復著水痛疏洗。視汁黑如墨，抒卻更脂拭疏洗。如是十徧許，汁清無復黑，乃止。則不復渝。煮杏酪，煮餳，煮地黃，染，皆須先治釜，不爾則黑惡。

煮醴法

與煮黑餳同。然須調其色澤。□□味淳濃赤色足者良。尤宜緩火。急則焦臭。傳曰：小人之交甘若醴。疑謂此。非醴酒也。

煮杏酪粥法

用宿穬麥。其春種者則不中。預前一月事麥折令精細。簸揀作五六等。必使別。均調勿令麤細相雜。其大如胡豆者，麤細正得所。曝令極乾。如上治釜訖。先煮一釜麤粥，然後淨洗用之。打取杏仁，以湯脫去黃皮，熟研，以水和之，絹濾取汁。汁唯淳濃便美。水多則味薄。用乾牛糞燃火。先煮杏仁汁數升，上作肫腦皺，然後下穬麥米。唯須緩火，以匕徐徐攪之，勿令住。煮令極熟，剛淳得所，然後出之。預前多買新瓦盆子，容受二斗者，抒粥著盆子中，仰頭勿蓋。粥色白如凝脂，米粒有類青玉，停至四月八日亦不動。渝釜令粥黑，火急則焦苦。舊盆則不滲水，覆蓋則解離。其大盆盛者，數捲（居万切）亦生水也。

飧飯第八十六

作粟飧法

晞米欲細而不碎。碎則泲而不美。晞訖即炊。經宿則澁。淘必宜淨。十徧已上彌佳。香漿和暖水浸饘少時。以手挼。無令有塊。復小停。然後壯。凡停饘。冬宜久。夏少時。蓋以人意消息之。若不停饘則飯堅也。投飧時。先調漿令甜酢適口。下熱飯於漿中。尖出便止。宜少時住。勿使撓攪。待其自解散。然後撈盛。飧便滑美。若下飯即攪令飯堅。

折粟米法

取香美好穀脫粟米一石。勿令有碎雜。於木槽內。以湯淘腳踏。瀉去潘更踏。如此十徧。隱約有七斗米在便止。漉出曝乾。炊時又淨淘。下饘時又淨淘。下饘時於大盆中多著冷水。必令冷徹。米必以手挼。饘良停之。折米堅實。必須弱炊。故也。不停則硬。投飯調漿。一如上法。粒似青玉。滑而且美。又甚堅實。弱炊作酪粥者。美於粳米者焉。

作寒食漿法

以三月中清明前夜炊飯鷄向鳴下熟熱飯於甕中以滿爲限數日後便酢中飯因家常炊三四日輒以新炊飯一椀酸之每取漿隨多少卽新汲冷水添之訖夏飧漿並不敗而常滿所以爲異以二升得解水一升水冷清俊有殊於凡

令夏月飯甕井口邊無蟲法

清明節前二日夜鷄鳴時炊黍熟取釜湯遍洗井口甕邊地則無馬蚿百蟲不近井甕矣甚是神驗

治旱稻赤米令飯白法

莫問冬夏常以熱湯浸米一食久然後以手挼之湯令瀉去卽以冷水淘沃挼去白乃止飯色潔白無異清流之米又師赤稻一臼米裹著蒿葉一把白鹽一把合師之卽絕白

食經曰作麵飯法

用麵五升先乾蒸攪使冷用水一升留一升麵減水三合以七合水溲四升麵以手擘解以飯一升麵粉乾下稍切取大如粟顆訖蒸熟下著篩中更蒸之

作粳米餌糒法

取粳米沃灑作飯。曝令燥擣細磨。粗細作兩種折

粳米棗糒法

炊米熟爛。曝令乾。細篩。用棗蒸熟。迮取膏溲糒。率一升糒米用棗一升。

崔寔曰。五月多作糒。以供出入之糧。

菰米飯法

菰穀盛韋囊中。擣瓷器爲屑。勿令作末。內韋囊中令滿。板上揉之。取米一作。可用升半。炊如稻米。

胡飯法

以酢瓜菹長切。將炙肥肉生雞菜內餅中急捲。捲用兩卷三截□令相就。並六斷。長不過二寸。別奠飄齏隨之。□胡芹切下酢中爲飄齏。

食次曰。折米飯生淅。冷水用雖好。作甚難。劃苦怪反米飯。劃者。揩米令淨也。

素食第八十七

食次曰蔥韭羹法

下油水中煮葱韭分切。沸俱下。與胡芹鹽豉。研米糝粒。大如粟米。

瓠羹

下油水中煮極熟。體橫切。厚二分。沸而下與鹽豉胡芹累奠之。

油豉

豉三合。油一斤。酢五升。薑、橘皮、葱、胡芹、鹽合和蒸。蒸熟便以油五斤就氣上灑之。訖卽合甑覆瀉甕中。

膏煎紫菜

以燥菜下油中煎之。可食則止。擘奠如脯。

薤白蒸

秫米一石熟舂。簁令米毛不浙。以豉三升煮之。浙箕漉取汁。用沃米。釋上諧可走蝦。米釋漉出。停米豉中。夏可半日。冬可一日。出米。葱薤等寸切。令得一石許。胡芹寸切。令得一升許。油五升。合和蒸之。可分而兩甑蒸之。氣餾。以豉汁五升灑之。凡不過三灑。可經一炊久。三灑豉汁半熟。更以油五升灑之。卽不用熱食。若不卽食。重蒸取氣出。灑油之後。不得停竈上。則漏去油。重蒸不宜久。久則漏油。奠訖以椒薑末粉溲之。

酥（音蘇）托

托二升。水一石。熬白米三升令黃黑。合托三沸。絹漉取汁澄清。以酥一升投中。無酥。與油二升。酥托好。一升次擅托一名托中價。

蜜薑

生薑一斤淨洗。刮去皮竿子。細切不患長。大如細漆箸。以水二升煮令沸。去沫。與蜜二升。煮復令沸。更去沫。椀子盛合汁減半。奠用箸二人共。無生薑。用乾薑法如前。唯切欲極細。

煮瓜瓠法

冬瓜越瓜瓠用毛未脫者。（毛脫即堅。）漬瓜用極大饒肉者。皆削去皮。作方臇。廣一寸。長三寸。偏宜豬肉。肥羊肉亦佳。（肉須別煮令熟。薄切。）蘇油亦好。特宜菘菜。（蕪菁。葵。韭等皆得。蘇油宜大用莧菜。）細擘蔥白。（蔥白欲得多於菜。無蔥薤白代之。）渾豉白鹽椒末。先布菜於銅鐺底。次肉。（無肉。以蘇油代之。）次瓜。次瓠。次蔥白、鹽、豉、椒末。如是次第重布。向滿爲限。少下水。（僅令相淹漬。）煮令熟。

又煮漬瓜法

直以香醬、葱白、麻油煞之。勿下水亦好。

煞菌法（其殞反）

菌一名地鷄。口未開。內外全白者佳。其口開裏黑者。臭不堪食。其多取欲經冬者。收取鹽汁洗去土。蒸令氣餾。下著屋北陰中之。當時隨食者。取卽湯燋去腥氣。擘破先細切葱白和麻油。（蘇亦好。）熬令香。復多擘葱白渾豆鹽椒末。與菌俱下。煞之。宜肥羊肉。鷄豬肉亦得。肉煞者不須蘇油。（肉亦先熟煮蘇切。重重布之。如煞瓜瓠法。唯不著菜也。）煞瓜瓠菌雖有肉素兩法。然此物多充素食。故附素條中。

煞茄子法

用子未成者。（子成則不好也。）以竹刀骨刀四破之。（用鐵則渝黑也。）湯燋去腥氣。細切葱白。熬油香。（蘇彌好。）香醬清擘葱白。與茄子共下。煞令熟。下椒薑末。

作菹藏生菜法第八十八

蕪菁菘葵蜀芥鹹菹法

收菜時卽擇取好者。菅蒲束之。作鹽水令極鹹。於鹽水中洗菜。卽內甕中。若先用淡水洗者。葅爛。其洗菜鹽水。澄取淸者。瀉著甕中。令沒菜把卽止。不復調和。葅色仍靑。以水洗取鹹汁。煮爲茹。與生菜不殊。其蕪菁蜀芥二種。三日抒出之。粉黍米作粥淸。擣麥麵麩作末。絹篩布菜一行。以麩末薄坌之。卽下熱粥淸。重重如此。以滿甕爲限。其布菜法。每行必莖葉顚倒安之。舊鹽汁還瀉甕中。葅色黃而味美。作淡葅用黍米粥淸及麥麩末。味亦勝。

作湯葅法

崧佳。蕪菁亦得。收好菜擇訖。卽於熱湯中煠出之。若菜已萎者。水洗漉出。經宿生之。然後湯煠。煠訖令水中濯之。鹽醋中熬胡麻油。香而且脆。多作者亦得。至春不敗。

釀葅法

葅、菜也。一曰。葅不切曰釀葅。用乾蔓菁。正月中作。以熱湯浸菜令柔軟。解瓣擇治淨洗。沸湯煠。卽出於水中淨洗。便復作鹽水。漸度出著箔上。經宿菜色生好。粉黍米粥淸。亦用絹篩麥麩末。澆葅布菜如前法。然後粥淸不用大熱。其汁纔令相淹。不用過多。泥頭七日便熟。葅甕以穰茹之。如釀酒法

作卒菹法

以酢漿煮葵菜擘之下酢即成菹矣

藏生菜法

九月十月中於墻南日陽中掊作坑深四五尺取雜菜種別布之一行菜一行土去坎一尺便止穰厚覆之得經冬須卽取粲然與夏菜不殊

食經作葵菹法

擇燥葵五斛鹽二斗水五斗大麥乾飯四升合瀉案葵一行鹽飯一行清水澆滿七日黃便成矣

作菘鹹菹法

水四斗鹽三升攪之令殺菜又法菘一行女麴間之

作酢菹法

三石甕用米一斗擣攪取汁三升煮滓作三升粥令內菜甕中輒以生漬汁及粥灌之一宿以青蒿、荏白各一行作麻沸湯澆之便成

作菹消法

用羊肉二十斤。肥豬肉十斤。縷切之。菹二升。菹根五升。豉汁七升半。切蔥頭五升。

蒲菹

詩義疏曰。蒲深蒲也。周禮以爲菹。謂蒲始生。取其中心入地者。蒻大如匕柄。正白。生噉之。甘脆。又煮以苦酒浸之。如食筍法。大美。今吳人以爲菹。又以爲酢。

世人作葵菹不好。皆由葵太脆故也。菹菘以社前二十日種之。葵、社前三十日種之。使葵至藏皆欲生花乃佳耳。葵經十朝苦霜乃采之。秫米爲飯令冷。取葵著甕中。以向飯沃之。欲令色黃。煮小麥時時棚（桑葛反）之。

崔寔曰。九月作葵菹。其歲温。卽待十月。

食經藏瓜法

取白米一斗。鑊中熬之。以作糜。下鹽。使鹹淡適口。調寒熱熟。拭瓜以投其中。蜜塗甕。此蜀人方。美好。又法。取小瓜百枚。豉五升。鹽三升。破去瓜子。以鹽布瓜片中。次著甕中。緜其口三日。豉氣盡。可食之。

食經藏越瓜法

糟一斗．鹽三升．淹瓜三宿．出以布拭之．復淹如此．凡瓜欲得完．愼勿傷．傷便爛．以布囊就取之．佳．豫章郡人晚種越瓜．所以味亦異．

食經藏梅瓜法

先取霜下老白冬瓜．削去皮．取肉方正．薄切如手板．細．施灰．羅瓜著上．復以灰覆之．煮杭皮烏皮梅汁器中．細切瓜．令方三分．長二寸．熟煠之．以投梅汁．數月可食．以醋石榴子著中並佳也．

食經曰樂安令徐肅藏瓜法

取越瓜細者．不操拭．勿使近水．鹽之令鹹．十日許出拭之．小陰乾熇之．仍內著盆中．作和法．以三升赤小豆．三升秫米．並炊之令黃．合舂之．以三斗好酒解之．以瓜投中．蜜塗．乃經年不敗．

崔寔曰．大暑後六月可藏瓜．

食次曰女麴

秫稻米三斗．淨淅．炊為飯．輭．炊停令極冷．以麴範中用手餅之．以青蒿上下奄之．置牀上．如作麥麴法．三

七二十一日開看。徧有黃衣則止。三七日無衣乃停。要須衣徧乃止。出日日曝之。燥則用。

釀瓜菹酒法。

秫稻米一石。麥麴成剉。隆隆二斗。女麴成剉。平一斗。釀法。須消化復以五升米酸之。消化復以五升米酸之。再酸。酒熟則用。不迮出瓜鹽揩。日中曝令皺。鹽和暴糟中。停三宿度。內女麴酒中爲佳。

瓜菹法

采越瓜。刀子割摘取。勿令傷皮。鹽揩數徧。日曝令皺。先取四月白酒糟鹽和藏之數日。又過著火酒糟中。鹽蜜女麴和糟。又藏泥甒中。唯久佳。又云不入白酒糟亦得。又云大酒接出清用醅。若一石。與鹽三升。女麴三升。蜜三升。女麴曝令燥。手拃令解渾用。女麴者。麴黃衣也。又云瓜淨洗令燥。鹽揩之。以鹽和酒糟。令有鹽味。不須多。合藏之。蜜泥甒口。輭而黃。便可食。大者六破。小者四破。五寸斷之。廣狹盡瓜之形。又云長四寸。廣一寸。仰奠四片。用小而直者。不可用貯。

瓜芥菹

用冬瓜切長三寸。廣一寸。厚二分。芥子少與胡芹子合熟研去滓。與好酢鹽之。下瓜唯久益佳也。

湯菹法

用少蔥。蕪菁去根。暫經湯沸。及熱。與鹽酢渾長者依柸截與酢幷和葉汁。不爾。火酢滿奠之。

苦笋紫菜菹法

笋去皮。三寸斷之。細縷切之。小者手捉小頭。刀削大頭。唯細薄。隨置水中。削訖漉出。細切紫菜和之。與鹽酢乳用半奠。紫菜冷水清。少久自解。但洗時勿用湯。湯洗則失味矣。

竹菜菹法

菜生竹林下。似芹。科大而莖葉細生極穊。淨洗。暫經沸湯。速出下冷水中。卽搦去水細切。又胡芹小蒜亦暫經沸湯細切和之。與鹽醋半奠。春用至四月。

菽菹法

菽去毛土黑惡者。不洗。暫經沸湯卽出。多少與鹽一斤。以暖水清濬汁淨洗之。及暖卽出。漉下鹽醋中。若不及熱。則赤壞之。又湯撩蔥白。卽入冷水漉出。置菽中。並寸切。用米若椀子奠。去菽節。料理接奠。各在一邊令滿。

菘根橾菹法

菘淨洗。徧體須長切方如算子。長三寸許。束菘根入沸湯。小停出。及熱與鹽酢。細縷切橘皮和之。料理半奠之。

爆（呼幹反）菹法

淨洗縷切。三寸長許。束爲小把。大如箪箠。暫經沸湯速出之。及熱與鹽酢。上加胡芹子與之。料理令直滿奠之。

胡芹小蒜菹法

並暫經小沸湯出。下令冷水中出之。胡芹細切。小蒜寸切。與鹽酢分半奠。青白各在一邊。若不各在一邊。不卽入於水中。則黃壞滿奠。

菘根蘿蔔菹法

淨洗通體細切長縷。束爲把。大如十張紙卷。暫經沸湯卽出。多與鹽二升。暖湯合把手按之。又細縷切。暫經沸湯。與橘皮和。及暖與則黃壞。料理滿奠。熅菘、蔥、蕪菁根悉可用。

紫菜菹法

取紫菜冷水漬令釋。與葱菹合盛。各在一邊。與鹽酢滿奠。

蜜薑法

用生薑淨洗。削治十月酒糟中藏之。泥頭十日熟出。水洗內蜜中。大者中解。小者渾用。竪奠四。又云。卒作。削治蜜中煮之。亦可用。

梅瓜法

用大冬瓜。去皮穰竿子。細切長二寸。粗細如研生布薄絞去汁。卽下杭汁。令小暖。經宿漉出。煮一升烏梅。與水二升。取二升餘。出梅。令汁清澄。與蜜三升。杭汁三升。生橘二十枚。去皮核。取汁復和之。合煮兩沸。去上沫。清澄令冷。內瓜訖。與石榴酸者懸鉤子。廉薑屑。石榴懸鉤一柸可下十度。嘗著若不大澀。杭子汁至一升。又云烏梅漬汁。淘奠石榴懸鉤。一奠不過五六度熟。去粗皮。杭一升與水三升。煮取升半。澄清。

黎菹法

先作澲。盧感反。用小黎。甁中水漬。泥頭自秋至春。至冬中須。亦可用。又云一月日可用。將用。去皮。通體薄切

奠之。以梨嫈汁。投少蜜令甜酢。以泥封之。若卒切梨如上。五梨半用苦酒二升。湯二升。合和之。溫令少熱。下盛一奠五六片。汁沃上至半。以籌置柸旁。夏停不過五日。又云卒作羹臛亦可用也。

木耳菹

取棗桑榆柳樹邊生猶輭溼者。乾卽不中用。柞木耳亦得。羹五沸。去腥汁。出置冷水中淨洮。又著酢漿水中洗出。細縷切訖。胡荽、蔥白、少著取香而已。下豉汁漿清及酢。調和適口。下薑椒末甚滑美。

蘆菹法

毛詩曰。薄言采芑。毛云菜也。詩義疏曰。蘆似苦菜。莖青。摘去葉。白汁出。甘脆可食。亦可爲茹。青州謂之芑。西河雁門蘆尤美。時人戀戀不能出塞。

蕨

爾雅云蕨。鼈。郭璞注云。初生無葉可食。廣雅曰。紫蕦非也。詩義疏曰。蕨、山菜也。初生似蒜。莖紫黑色。二月中。高八九寸。老有葉。瀹爲茹。滑美如葵。今隴西天水人及此時而乾收。秋冬嘗之。又云以進御。三月中。其端散爲三枝。枝有數葉。葉似青蒿而麤。堅長不可食。周秦曰蕨。齊魯曰鼈。亦謂蕨又澆之。

食經曰藏蕨法

先洗蕨肥著器中蕨一行鹽一行薄粥沃之一法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯瀹之出熇內糟中可至蕨時

蕨菹

取蕨暫經湯出蒜亦然令細切與鹽酢又云蒜蕨俱寸切之

荇字或作莕

爾雅曰莕接余其葉荇郭璞注曰叢生水中葉圓在莖端長短隨水深淺江東菹食之

毛詩周南國風曰參差荇菜左右流之毛注云接余也詩義疏曰接余其葉白莖紫赤正圓徑寸餘浮在水上根在水底莖與水深淺等大如釵股上青下白以苦酒浸之爲菹脆美可案酒其華蒲黃色

餳餹第八十九

史游急就篇云棃棗餳飴餳楚辭曰粔籹蜜餌有餦餭餦餭亦餳也柳下惠見飴曰可以養老然則餈餹可以養老自幼故錄之也

煑白餳法

用白牙散蘗佳．其成餅者則不中用．用不渝釜．渝則餳黑．釜必磨治令白淨．勿使有膩氣．釜上加甑．以防沸溢．乾蘗末五升．殺米一石．米必細簸數十徧．淨淘．炊爲飯．攤去熱氣．及暖於盆中．以蘗末和之．使均調．臥於酳甕中．勿以手按．撥平而已．以被覆盆甕．令暖．冬則穰茹．冬須竟日．夏卽半日許．看米消減．離甕作魚眼沸湯以淋之．令糟上水深一尺許乃止．下水冷訖．向一食頃．便拔酳取汁煑之．每沸輒益兩杓．尤宜緩火．火急則焦氣．盆中汁盡量不復溢．便下甑．一人專以杓揚之．勿令住手．手住則餳黑．量熟止火．良久向冷．然後出之．用粱米者．餳如水精色．

黑餳法

用青牙成餅蘗末一斗．殺米一石．餘法同前．

琥珀餳法

小餅如碁石．內外明徹．色如琥珀．用大麥蘗末一斗．殺米一石．餘並同前法．

煑餔法

用黑餳蘗末一斗六升。殺米一石。臥煑如法。但以蓬子押取汁。以匕匙紇紇攪之。不須揚。

食經作飴法

取黍米一石。炊作黍。著盆中。蘗末一斗攪和。一宿則得一斛五斗。煎成飴。

崔寔曰。十月先冰凍作京餳煑暴飴。

食次曰白繭糖法

熟炊秫稻米飯。及熱于杵臼淨者舂之爲糂。須令極熟。勿令有米粒幹。爲餅法厚二分許。日曝小燥。刀直爲長條。廣二分。乃斜裁之。大如棗核兩頭尖。更曝令極燥。膏油煑之。熟出糖聚圓之。一圓不過五六枚。又云手索糂粗細如箭幹。日曝小燥。刀斜截。大如棗核。煑圓如上法。圓大如桃核。半奠不滿之。

黃繭糖

白秫米精舂不簸淅。以梔子漬米取色。炊舂爲糂。糂加蜜。一如白糂。作繭煑及奠如前。

煑膠第九十

煑膠法

煮膠要用二月三月十月。餘月則不成。熱則不凝無餅。寒則凍冢。白膠不粘。沙牛皮、水牛皮、豬皮爲上。驢馬駝騾皮爲次。其膠勢力雖復相似。但驢馬皮薄毛多。膠小倍費樵薪。破皮履鞋底格椎皮靴底破鞴靸。但是生皮。無問年歲久遠。不腐爛者。悉皆中用。然新皮膠色明淨而勝。其陳久者固宜不如新者。其脂肪鹽熟之皮。則不中用。譬如生鐵一經柔熟。永無鎔鑄之理。無爛汁砌巴。唯欲舊釜大而不渝者。釜新則燒令皮著底。釜小費薪。大釜渝令膠色黑。法於井邊坑中浸皮四五日。令極液。以水淨洗濯。無令有泥。片割釜中。不須刨毛。刨毛費功。於膠無益。凡水皆得煮。然鹹苦之水。膠乃更勝。長作木匕。頭施鐵刃。時時徹攪之。勿令著底。匕頭不施鐵刃。頭攪不徹底。則焦。焦則膠惡。是以尤須婁數之。水少更添。常使滂沛。經宿晬時。勿令絕火。根皮爛熟。以匕瀝汁看後。一珠徹有黏勢。熟矣。爲過傷火令膠焦。取淨乾盆置竈埵。丁果反上。以米牀加盆。布蓬草於牀上。以大杓挹取膠。爲著蓬草上。濾去滓穢。挹時勿停火。淳熟汁盡。更添水煮之。攪如初法。熟口挹取。看熟皮垂盡。著釜焦黑。無復黏勢。乃棄去之。膠盆向滿。舁著空靜處屋中。仰頭令凝。□則氣蔓成水令雜。淩旦。合盆於席上。脫取凝膠口溼細緊綯以割之。其近盆底土惡之處不中用

者。割卻少許。然後十字坼破之。又中斷爲段。較薄割爲餅。唯極薄爲佳。乾又色似琥珀。好。堅厚者既難燥。又見燋黑。皆爲膠惡也。近盆末下。名爲笨膠。可以建車。近盆末上。卽是膠清。可以雜用。最是膠皮如粥膜者。膠中之上。第一粘好。先於庭中竪槌。施三重箔。摘令免狗鼠。於最下箔上。布置膠餅。其上兩重。爲作陰涼。并扞霜露。膠餅雖凝。水汁盡。見日卽消。霜露霑滿。復難燥乾。旦起至食時。卷去上箔。令膠見日。淺旦寒氣。不畏消釋。霜露之潤。見日卽乾。食後還復舒箔爲蔭。雨則內廠屋之下。則不須重箔。四五日浥浥時。繩穿膠餅。懸而日曝極乾。乃內屋內。懸紙籠之。以防青蠅壁土之汙。夏中雖輭相著。至八月秋涼時。日中曝之。還復堅好。

筆墨第九十一

筆法

韋仲將筆方曰。先次以鐵梳兔毫及羊青毛。去其穢毛。蓋使不髯。茹訖各別之。皆用梳掌痛拍。整齊毫鋒。端本各作扁極。令均調平好。用衣羊青毛縮羊青毛去兔毫頭下二分許。然後合扁捲令極圓訖。痛頡之。以所整羊毛中。或用衣中心。名曰筆柱。或曰墨池承墨。復用毫青衣羊毛外如作柱法。使中心齊。亦使平

均。痛韻內管中。甯隨毛長者使深。甯小不大。筆之大要也。

合墨法

好醇煙擣訖。以細絹篩於堋內。篩去草莽。若細沙塵埃。此物至輕微。不宜露篩。喜失飛去。不可不愼。墨一斤。以好膠五兩浸桋（才心反）皮汁中。桋。江南樊鷄木皮也。其皮如水綠色。解膠又益墨色。可以下鷄子白。去黃五顆。亦以眞珠一兩。麝香一兩。別治細篩。都合調下鐵臼中。甯剛不宜澤。擣三萬杵。杵多益善。合墨不得過二月九月。溫時敗臭。寒則難乾。潼容見風日解碎。重不得過二三兩。墨之大訣如此。甯小不大。

齊民要術卷第十

五穀果蓏菜茹非中國物者第九十二

聊以存其名目記其怪異耳爰及山澤草木任食非人力所種者悉附於此

五穀

山海經曰廣都之野百穀自生冬夏播琴郭璞注曰播琴猶言播種方俗言也爰有膏稷膏黍膏菽郭璞注曰言好味滑如膏

博物志曰扶海洲上有草名曰蒔其實如大麥從七月熟人斂獲至冬乃訖名曰自然穀或曰禹餘糧又曰地三年種蜀黍其後七年多蛇

稻

異物志曰稻一歲夏冬再種出交趾

兪益期牋曰交趾稻再熟也

禾

廣志曰．梁禾蔓生．實如葵子．米粉白如麵．可爲饘粥．牛食以肥．六月種．九月熟．

感禾扶疎生．實似大麥．

楊禾似薏．粒細．左折右炊．停則牙生．此中國巴禾木稷民．

火禾高丈餘．子如小豆．出粟特國．

山海經曰．崑崙墟上有木禾．長五尋．大五圍．經又云二月生．八月熟．郭璞曰．木禾．粟類也．

呂氏春秋曰．飯之美者．玄山之禾．不周之粟．陽山之穄．魏書曰．烏丸地宜青穄．

麥

博物志曰．人啖麥橡．令人多力健行．

西域諸國志曰．天竺十一月六日爲冬至．則麥秀．十二月十六日爲臘．則麥熟．

說文曰．麰．周所受來麰也．

豆

博物志曰人食豆三年則身重行動難恒食小豆令肌燥麤理

東墻

廣志曰東墻色青黑粒如葵子似蓬草十一月熟出幽涼幷烏丸地

河西語曰貸我東墻償我白粱

魏書曰烏丸地宜東墻能作白酒

果蓏

山海經曰平坦百果所在不周之山爰有嘉果實如桃葉如棗黃花赤樹食之不飢

呂氏春秋曰常山之北投淵之上有百果焉羣帝所食羣帝衆帝先升遲者

臨海異物志曰楊桃似橄欖其味甜五月十月熟諺曰楊桃無蹙一歲三熟其色青黃核如棗核

臨海異物志曰梅桃子生晉安侯官縣一小樹得數十石實大三寸可蜜藏之

臨海異物志曰楊梅有七脊子生樹皮中其體雖異味則無奇長四五寸色青黃味甘

臨海異物志曰冬熟如指大正赤味甘勝梅猴鬬子如指頭大其味小苦可食

關桃子。其味酸。

士翁子。如漆子大。熟時甜酸。其色青黑。

枸槽子。如指頭大。正赤。其味甘。

雞橘子。大如指。味甘。永甯界中有之。

猴總子。如小指頭大。與柿相似。其味不減於柿。

多南子。如指大。其色紫。味甘。與梅子相似。出晉安。

王壇子。如棗大。其味甘。出侯官。越王祭太一壇邊有此果。無知其名。因見生處。遂名王壇。其形小於龍眼。有似木瓜。

博物志曰。張騫使西域還。得安石榴、胡桃、蒲桃。

劉欣期交州記曰。多感子。黃色。圍一寸。

蔗子如瓜大。亦似柚。

彌子、圓而細。其味初苦後甘。食皆甘果也。

杜蘭香傳曰。神女降張碩。常食粟飯。幷有非時果。味亦不甘。但一食可七八日不飢。

棗

史記封禪書曰。李少君嘗游海上。見安期生。食棗大如瓜。

東方朔傳曰。武帝時。上林獻棗。上以杖擊未央殿檻。呼朔曰。叱叱先生。來來先生。知此篋裏何物。朔曰。上林獻棗四十九枚。上曰。何以知之。朔曰。呼朔者。上也。以杖擊檻。兩木林也。朔來來者。棗也。叱叱者。四十九也。上大笑。賜帛十匹。

神異經曰。北方荒內有棗林焉。其高五丈。敷張枝條一里餘。子長六七寸。圍過其長。熟赤如朱。乾之不縮。氣味甘潤。殊於常棗。食之可以安軀體。益氣力。

神仙傳曰。吳郡沈義。爲仙人所迎上天。云天上見老君。賜義棗二枚。大如鷄子。

傅玄賦曰。有棗若瓜。出白海濱。全生益氣。服之如神。

桃

漢舊儀曰。東海之內。度朔山上。有桃屈蟠三千里。其卑枝間曰東北鬼門。萬鬼所出入也。上有二神人。一

曰神荼二曰鬱壘主領萬鬼鬼之惡害人者執以葦索以食虎黃帝法而象之因立桃梗於門戶上畫神荼鬱壘持葦索以禦凶鬼畫虎於門當食鬼也（鬱壘音度朔史記注作度索山）風俗通曰今縣官以臘除夕飾桃人垂葦索畫虎於門効前事也

神異經曰玉桃服之長生不死若不得早服之臨死日服之其尸畢天地不朽

神異經曰東方有樹高五十丈葉長八尺廣四五尺名曰桃其子徑三尺二寸和核食之令人益壽

漢武內傳曰西王母以七月七日降令侍女更索桃須臾以玉盤盛仙桃七顆大如鴨子形圓色青以呈王母王母以四顆與帝三枚自食

漢武故事曰東郡獻短人帝呼東方朔朔至短人因指朔謂上曰西王母種桃三千年一著子此兒不良已三過偷之矣

廣州記曰廬山有山桃大如檳榔形色黑而味甘酢人時登山採拾只得於上飽噉不得持下迷不得返

玄中記曰木子大者積石山之桃實焉大如十斛籠

甄異傳曰譙郡夏侯規亡後見形還家經庭前桃樹邊過曰此桃我所種子乃美好其婦曰人言亡者畏

桃君不畏耶。答曰。桃東南枝長二尺八寸向日者憎之。或亦不畏也。

神仙傳曰。樊夫人與夫劉綱俱學道術。各自言勝。中庭有兩大桃樹。夫妻各咒其一。夫人咒者。兩枝相鬬擊良久。綱所咒者。桃走出籬外。

李

列異傳曰。袁本初時有神出河東。號度索君。人共立廟。兗州蘇氏母病。禱見一人著白單衣。高冠。冠似魚頭。謂度索君曰。昔臨廬山下。共食白李未久。已三千年。日月易得。使人悵然。去後。度索君曰。此南海君也。

棃

漢武內傳曰。太上之藥。有玄光棃。

神異經曰。東方有樹高百丈。葉長一丈。廣六七尺。名曰棃。其子徑三尺。割之瓢白如素。食之爲地仙。辟穀可入水火也。

神仙傳曰。介象。吳王所徵。在武昌。速求去。不許。象言病。以美棃一匳賜象。須臾象死。帝殯而埋之。以日中時死。其日晡時到建業。以所賜棃付守苑吏種之。後吏以狀聞。卽發象棺。棺中有一奏符。

柰

漢武內傳曰。仙藥之次者。有圓丘紫柰。出永昌。

橙

異苑曰。南康有羨石山。有甘橘橙柚。就食其實。任意取足。持歸家人啖輒病。或顛仆失徑。

郭璞曰。蜀中有給客橙。似橘而小。若柚而芳香。夏秋華實相繼。或如彈丸。或如手指。通歲食之。亦名盧橘。

橘

周官考工記曰。橘踰淮而北爲枳。此地氣然也。

呂氏春秋曰。果之美者。江浦之橘。

吳錄地里志曰。朱光祿爲建安郡。中庭有橘。冬月於樹上覆裹之。至明年春夏色變青黑。味尤絕美。上林賦曰。盧橘夏熟。蓋近於是也。

裴淵廣州記曰。羅浮山有橘夏熟。實大如李。剝皮啖則酢。合食極甘。又有壺橘。形色都甘。但皮厚。氣味亦不劣。

異物志曰。橘樹白花而赤實。皮馨香。又有善味。江南有之。不生他所。

南中八郡志曰。交趾特出好橘。大且甘。而不可多噉。令人下痢。

廣州記曰。盧橘皮厚□色。大小如甘。酢多。九月正月赤色。至二月漸變爲青。至夏熟。味亦不異冬時。土人呼爲壺橘。其類有七八種。不如吳會橘。

甘

廣志曰。甘有二十一種。有成都平蔕甘。大如升。色蒼黃。犍爲南安縣出好黃甘。

荆州記曰。枝江有名甘。宜都舊郡。江北有甘園。名宜都甘。

湘州記曰。州故大城內有陶侃廟。地是賈誼故宅。誼時種甘。猶有存者。

風土記曰。甘橘之屬。滋味甜美特異者也。有黃者。有赭者。謂之壺甘。

柚

說文曰。柚條也。似橙實酢。

呂氏春秋曰。果之美者。雲夢之柚。

列子曰。吳楚之園。有大木焉。其名爲櫾（音柚）。碧樹而冬青。生實丹而味酸。食皮汁已憤厥之疾。齊州珍之。渡淮而北。化爲枳焉。

裴淵記曰。廣州別有柚。號曰雷柚。實如升大。

風土記曰。柚、大橘也。色□而味酢。

椵

爾雅曰。櫰椵。郭璞注曰。柚屬也。子大如盂。皮厚二三寸。中似枳。供食之少味。

栗

神異經曰。東北荒中有木。高四十丈。葉長五尺。廣三寸。名栗。其實徑三尺。其殼赤而肉黃白。味甜。食之多。令人短氣而渴。

枇杷

廣志曰。枇杷冬花。實黃。大如鷄子。小者如杏。味甜酢。四月熟。出南安犍爲宜都。

風土記曰。枇杷葉似栗。子似蒴。十十而叢生。

荆州土地記曰宜都出大枇杷

棕

西京雜記曰烏棕青棕赤棠棕宜都出大棕

甘蔗

說文曰藷蔗也案書傳曰或爲芋蔗或干蔗或邯鄲或甘蔗或都蔗所在不同

雩都縣土壤肥沃偏宜甘蔗味及采色餘縣所無一節數拾長郡獻御

異物志曰甘蔗遠近皆有交趾所產甘蔗特醇好本末無薄厚其味至均圍數寸長丈餘頗似竹斬而食之既甘迮取汁如飴餳名之曰糖益復珍也又煎而曝之既凝而冰破如塼碁食之入口消釋時人謂之石蜜者也家法政曰三月可種甘蔗

薆

說文曰薆茨也廣志曰鉅野大薆也大於常薆淮漢之南凶年以芰爲蔬猶以藕爲資鉅野魯藪也

棪

爾雅曰劉劉杙郭璞曰劉子生山中實如棃甜酢核堅出交趾

南方草物狀曰劉樹子大如李實三月花包仍連著實七八月熟其色黃其味酢煮蜜藏之仍甘好

鬱

豳詩義疏曰其樹高五六尺實大如李正赤色食之甜廣雅曰一名雀李又名車下李又名郁李亦名棣亦名薁李毛詩七月食鬱及薁

芡

說文曰芡雞頭也方言曰北燕謂之蔽音役青徐淮泗謂之芡南楚江浙之間謂之雞頭雁頭

本草經曰雞頭一名雁喙

藷

南方草物狀曰甘藷二月種至十月乃成根大如鵝卵小者如鴨卵掘實蒸食其味甘甜經久得風乃淡泊出交趾武平九眞與古也

異物志曰甘藷似芋亦有巨魁剝去皮肌肉正白如脂肪南人專食以當米穀蒸炙皆香美賓客酒食亦施設有如果實也

蕨

說文曰．蕨、櫻也．廣雅曰．燕蕨、櫻蕨也．詩義疏曰．櫻蕨實大如龍眼．黑色．今車鞅藤實是．豳詩曰．六月食蕨．

楊梅

臨海異物志曰．其子大如彈子．正赤．五月熟．似梅．味甜酸．

食經藏楊梅法．擇佳完者一石．以鹽一斗淹之．鹽入肉中．仍出曝令乾．熁取抌皮二斤．煮取汁漬之．不加蜜漬．梅色如初．美好可堪數歲．

沙棠

山海經曰．崑崙之山有木焉．狀如棠．黃華赤實．味如李而無核．名曰沙棠．可以禦水．時使不溺．

呂氏春秋曰．果之美者．沙棠之實．

柤

山海經曰．蓋猶之山．上有甘柤．枝幹皆赤．黃葉白花．黑實也．

禮內則曰．柤棗薑桂．鄭注曰．柤棗之不藏者．皆人君羞．

神異經曰南方大荒中有樹名曰椰二千歲作花九千歲作實其花色紫高百丈敷張自輔葉長七尺廣四五尺色如綠青皮如桂味如蜜理如甘草味飴實長九圍無瓤核割之如凝酥食者壽以萬二千歲

風土記曰椰梨屬內堅而香

西京雜記曰上林苑有蠻椰

椰

異物志曰椰樹高六七丈無枝條葉如束蒲在其上實如瓠繫在於樹頭若挂物焉實外有皮中有核如胡桃核裏有膚白如雪厚半寸如猪膚食之美於胡桃味也膚裏有汁升餘其清如水其味美於蜜食其膚可以不飢食其汁則愈渴又有如兩眼處俗人謂之越王頭

南方草物狀曰椰二月花包仍連着實房相連累房三十或二十七八子十一月十二月熟其樹黃實俗名之爲丹也橫破之可作椀或微長如栝蔞子從破之可作爲爵

南州異物志曰椰樹大三四圍長十丈通身無枝至百餘年有葉狀如蕨菜長丈四五尺皆直竦指天其實生葉間大如升外皮苞之如蓮狀皮中核堅過於核裏肉正白如鷄子著皮而腹內空含汁大者含升

餘。實形團團然。或如瓜蔞。橫破之可作爵形。並應器用。故人珍貴之。

廣志曰。椰出交趾。家家種之。

交州記曰。椰子有漿。截花以竹筒承其汁。作酒飲之亦醉也。

神異經曰。東方荒中有椰木。高三二丈。圍丈餘。其枝不橋。二百歲葉盡落而生華。華如甘瓜。華盡落而生蕚。蕚下生子。三歲而熟。熟後不長不減。形如寒瓜。長七八寸。徑四五寸。蕚覆其頂。此實不取。萬世如故。取者掐取其流。下生如初。其子形如甘瓜。甜甘美如蜜。食之令人身澤。不可過三升。令人醉半日乃醒。木高。人取不能得。唯木下有多羅樹。人能緣得之。一名曰無葉。一名倚驕。張茂先注曰。驕直上不可那也。

檳榔

俞益期與韓康伯牋曰。檳榔信南游之可觀。子既非常。木亦特奇。大者三圍。高者九丈。葉聚樹端。房生葉下。華秀房中。子結房外。其擢穗似黍。其綴實似穀。其皮似桐而厚。其節似竹而概。其中空。其外勁。其屈如覆虹。其申如絙繩。本不大。末不小。上不傾。下不斜。調直亭亭。千百若一。步其林則寥朗。庇其蔭則蕭條。信可以長吟。可以遠想矣。性不耐寒。不得北植。必當遐立海南。邈然萬里。弗遇長者之目。令人恨深。

南方草物狀曰。檳榔三月華。包仍連著實。實大如卵。十二月熟。其色黃。剝其子肥強不可食。唯種作子青。其子幷殼取實曝乾之。以扶留藤古賁灰合食之。食之則滑美。亦可生食。最快好。交趾武平興古九眞有之也。

異物志曰。檳榔若筍竹生笁。種之精硬。引莖直上。不生枝葉。其狀若桂。其顚近上末五六尺間。洪洪腫起若瘣（黃圭反。又音回。）木焉。因拆裂出若黍穗。無花而爲實。大如桃李。又棘針重累其下。所以衛其實也。剖其上皮。煮其膚熟而貫之。硬如乾棗。以扶留古賁灰幷食。下氣及宿食。白蟲消穀。飲啖設爲口實。

林邑圖記曰。檳榔高丈餘。皮似青桐。節如桂竹。下森秀。無柯。頂端有葉。葉下繫數房。房綴數十子。家有數百掛。南州八郡志曰。檳榔大如棗。色青。似蓮子。彼人以爲貴異。婚族好客輒先逞此物。若邂逅不設。用相嫌恨。

廣州記曰。嶺外檳榔。小於交趾者。而大於蒟子。土人亦呼爲檳榔。

廉薑

廣雅曰。蔆莪（相維切）廉薑也。

吳錄曰。始安多廉薑。

食經曰。藏薑法。蜜煮烏梅去滓。以漬廉薑。再三宿。色黃赤如琥珀。多年不壞。

枸橼

裴淵廣州記曰。枸橼樹似橘。實如柚大而倍長。味奇酢。皮以蜜煮爲糝。

異物志曰。枸橼似橘。大如飯筥。皮不香。味不美。可以浣治葛苧。若酸漿。

鬼目

廣志曰。鬼目似梅。南人以飲酒。

南方草物狀曰。鬼目樹大者如李。小者如鴨子。二月花。包仍連著實。七八月熟。其色黃。味酸。以蜜煮之。滋味柔嘉。交趾武平興古九眞有之也。

裴淵廣州記曰。鬼目益知直爾不可噉。可爲漿也。

吳志曰。孫皓時有鬼目菜。生工人黃耆家。依緣棗樹。長丈餘。葉廣四寸。厚三分。

顧微廣州記曰。鬼目樹似棠棃。葉如楮皮白。樹高大如木瓜而小。邪傾不周正。味酢。九月熟。又有草昧子。

亦如之。亦可爲糝用。其草似鬼目。

橄欖

廣志曰。橄欖大如鷄子。交州以飲酒。

南方草物狀曰。橄欖子如棗。大如鷄子。二月華。包仍連著實。八月九月熟。生食味酢。蜜藏仍甜。

臨海異物志曰。餘甘子大如棱（且全反）。形初入口苦澀。後飲水更甘。大如梅實。核兩頭銳。東岳呼餘甘橄欖。同一果耳。

南越志曰。博羅縣有合成樹十圍。去地二丈。分爲三衢。東向一衢。木葉似練。子如橄欖而硬。子去皮。南人以爲糝。南向一衢。橄欖。西向一衢。三丈樹嶺北之候也。

龍眼

廣雅曰。益智、龍眼也。

廣志曰。龍眼樹葉似荔枝。蔓延緣木生子。如酸棗。色黑。純甜無酸。七月熟。

吳氏本草曰。龍眼一名益智。一名比目。

楛

漢武內傳。西王母曰。上仙之藥。有扶桑丹楛。

荔支

廣志曰。荔支樹高五六丈。如桂樹。綠葉蓬蓬。冬夏鬱茂。青華朱實。實大如鷄子。核黃黑似熟蓮子。實白如肪。甘而多汁。似安石榴。有甜酢者。夏至日將中時。翕然俱赤。則可食也。一樹下子百斛。犍爲僰道南廣荔枝熟時。百鳥肥。其名之曰焦核小次曰春花次曰胡偈。此三種爲美。有似鵝卵者。大而酸。以爲醯和。率生稻田間。

異物志曰。荔支爲異。多汁。味甘絕口。又小酸。所以成其味。可飽食不可使猒。生時大如鷄子。其膚光澤。皮中食。乾則焦小則肌核不如生時奇。四月始熟也。

益智

廣志曰。益智葉似蘘荷。長丈餘。其根上有小枝。高八九寸。無華萼。其子叢生著之。大如棗肉。瓣黑皮白核小者曰益智。含之隔涎。漱出萬壽。亦生交趾。

南方草物狀曰益智子如筆毫長七八分二月華包仍連著實五六月熟味辛雜五味中芬芳亦可鹽曝異物志曰益智類薏苡實長寸許如枳椇子味辛辣飲酒食之佳廣州記曰益智葉如蘘荷莖如竹箭子從心中出一枝有十子子內白滑四破去之取外皮蜜煮爲糝味辛

桶

廣志曰桶子似木瓜生樹木口南方草物狀曰桶子大如雞卵三月花包仍連著實八九月熟採取鹽酸溫之其味酸酢以蜜藏滋味甜美出交阯劉欣期交州記曰桶子如桃

蒟子

竺法眞登羅浮山疏曰山檳榔一名蒟子幹似蔗葉類柞一叢十餘幹幹生十房房底數百子四月採

南方草物狀曰豆蔻樹大如李二月華包仍連著實子相連累其核根芬芳成殼七月八月熟曝乾剝食核味辛香五味出興古

劉欣期交州記曰豆蔻似枫樹

環氏吳記曰黃初二年魏求豆蔻

槟

廣志曰槟查子甚酢出西方

餘甘

異物志曰餘甘大小如彈丸視之理如定陶瓜初入口苦澀咽之口中乃更甜美足味鹽蒸尤美可多食

茹子

廣志曰茹子蔓生依樹子似桑椹長數寸色黑辛如薑以鹽醃之下氣消穀生南安

芭蕉

廣志曰芭蕉一曰芭苴或曰甘蕉莖如荷芋重皮相裹大如盂升葉廣二尺長一丈子有角子長六七寸

有蔕三四寸。角著蔕生爲行列。兩兩共對。若相抱形。剝其上皮。色黃白。味似蒲萄。甜而脆。亦飽人。其根大如芋魁。大一石。青色。其莖解散如絲。織以爲葛。謂之蕉葛。雖脆而好。色黃白不如葛色。出交阯建安。

南方異物志曰。甘蕉。草類。望之如樹株。大者一圍。餘葉長一丈。或七八尺。廣尺餘。華大如酒盃。形色如芙蓉。著莖末百餘子。各爲房。根似芋魁。大者如車轂。實隨華長。每華一闔。各有六子。先後相次。子不俱生。華不俱落。此蕉有三種。一種子大如拇指。長而銳。有似羊角。名羊角蕉。味最甘好。一種大如鷄卵。有似牛乳。味微減羊角蕉。一種大如藕。子長六七寸。形正。名方蕉。少甘。味最弱。其莖如芋。取濩而煮之。則如絲。可紡績也。

異物志曰。芭蕉葉大如筵席。其莖如芋。取蕉而煮之。則如絲。可紡績。女工以爲絺綌。則今交阯葛也。其內心如蒜鵠頭生。大如今枓。因爲實房。著其心齊。一房有數十枚。其實皮赤如火。剖之中黑。剝其皮。食其肉。如飴蜜。甚美。食之四五枚可飽。而餘滋味猶在齒牙間。一名甘蕉。顧微廣州記曰。甘蕉與吳花實根葉不異。直是南土暖。不經霜凍。四時花葉展。其熟甘。未熟時亦苦澀。

扶留

吳錄地理志曰。始興有扶留藤。緣木而生。味辛可以食檳榔。

蜀記曰。扶留木根大如箸。視之似柳根。又有蛤名古賁。生水中。燒以爲灰。曰牡礪粉。先以檳榔著口中。又取扶留藤長一寸。古賁灰少許。同嚼之。除胸中惡氣。

異物志曰。古賁灰。牡礪灰也。與扶留檳榔三物合食。然後善也。扶留藤似木防。以扶留檳榔所生相去遠。爲物甚異而相成。俗曰檳榔扶留。可以忘憂。

交州記曰。扶留有三種。一名穫扶留。其根香美。一名南扶留。葉青味辛。一名扶留藤。味亦辛。

顧微廣州記曰。扶留藤緣樹生。其花實卽蔕也。可以爲醬。

菜茹

呂氏春秋曰。菜之美者。壽木之華。括姑之東。中容之國有赤木玄木之葉焉。括姑山名。赤木玄木其葉皆可食。餘瘠之南。南極之崖。有菜名曰嘉樹。其色若碧。餘瘠南方山名。有嘉美之菜。故曰嘉食之而靈。若碧青色。

漢武內傳。西王母曰。上仙之藥。有碧海琅菜韭。西王母曰。仙次藥玄八紘赤韭。

蔥 西王母曰。上藥玄都綺蒽。

韭 列仙傳曰。務光服蒲韭根。

蒜 說文曰。菜之美者。雲夢之葸菜。

薑 呂氏春秋曰。和之美者。楊樸之薑。楊樸。蜀郡地名。

葵 管子曰。桓公北伐山戎。出冬葵布之天下。列仙傳曰。丁次卿爲遼東丁家作人。丁氏嘗使買葵。冬得生葵。問冬何得此葵。云從日南買來。呂氏春秋。菜之美者。具區之菁者也。

鹿角 南越志曰。猴葵色赤。生石上。南越謂之鹿角。

羅勒 游名山志曰。步廊山有一樹如椒。而氣是羅勒。土人謂爲山羅勒也。

葙 廣志曰。葙根以爲菹。齊辛。

紫菜 吳都海邊諸山。悉生紫菜。又吳都賦云。綸組紫菜。爾雅注云。綸。今有秩喬夫所帶糾青絲綸組綬也。海中草生彩理。有象之者。因以名焉。

芹 呂氏春秋曰。菜之美者。雲夢之芹。

優殿 南方草木狀曰。合浦有菜名優殿。以豆醬汁茹食之。甚香美可食。

雍 廣州記云。雍菜生水中。可以爲菹也。

冬風 廣州記云。冬風菜。隨生。宜配肉作羹也。

穀 字林曰。穀菜生水中。

蓴菜 音旱。味辛。

蓱 胡對反。呂氏春秋曰。菜之美者。有雲夢之蓱。

莽 似蒜。生水中。

芹菜 音謹。似蒿也。

菹菜　紫色。有蘇。

蕺菜　葉似竹。生水旁。

蕨菜　似蕨。

蓞菜　似蕨。生水中。

蘧菜　龍也。詩疏曰。秦國謂之蕨。齊魯謂之鼈。

蓫菜　似蒜。生水邊。

蘞菜　徐鹽反。似蒼莽菜也。一曰深草。

蘼蕪　音唯。似烏韭而黃。

蒼菜　他合反。生水中。大葉。

藷蕷 根似芋可食。又云薯蕷別名。

荷 爾雅云。荷芙蕖也。其實蓮。其根藕。

竹

山海經曰。嶓冢之山多桃枝鉤端竹。雲山有桂竹。甚毒。傷人必死。今始興郡出筆竹。大者圍二尺。長四丈。交阯有簵竹。實中勁強有毒。銳似刺。虎中之則死。亦此類。

龜山多扶竹。扶竹。竹節也。

漢書。竹大者一節受一斛。小者數斗。以爲柙。音匣。桂邛都高節竹可爲杖。所謂邛竹。

尚書曰。楊州厥貢篠簜。荊州厥貢箘簵。注云。篠。箭竹。簜。大竹。箘簵皆美竹。出雲夢之澤。

禮斗威儀曰。君乘土而王。其政太平。蔓竹紫脫爲常生。其注曰。紫脫。北方物。

南方草木狀曰。由梧竹。吏民家種之。長三四丈。圍一尺八九寸。作屋柱。出交阯。

魏志云。倭國竹有條幹。

神異經曰南方荒中有沛竹。長百丈。圍三丈五六尺。厚八九寸。可爲大船。其子美食之可以已瘡癘。張茂先注曰。子。笋也。

外國圖曰。高楊氏有同產而爲夫婦者。帝怒放之。於是相抱而死。有神鳥以不死竹覆之。七年男女皆活。同頸異頭。共身四足。是爲蒙雙民。

廣州記曰。石麻之竹勁而利。削以爲刀。切象皮如切芋。

博物志云。洞庭之山。堯帝之二女常泣。以其涕揮竹。竹盡成斑。下篤縣有竹。皮不斑。卽刮土皮乃見。

華陽國志云。有竹王者。興於豚水。有一女浣於水濱。有三節大竹。流入女足間。推之不去。聞有兒聲。持歸破竹得男。長養有武才。遂雄夷狄。氏竹爲姓。所破竹於野成林。今王祠竹林是也。

風土記曰。陽羨縣有袁君家。塘邊有數林大竹。並高二三丈。枝皆兩披。下掃塘上。常潔淨也。

盛弘之荊州記曰。臨賀謝沐縣東山有竹。大數十圍。長數十丈。有小竹生旁。皆四五尺圍。下有盤石。徑四五丈。極方正。青滑如彈棊局。兩竹屈垂。拂掃其上。初無塵穢。未至數十里。聞風吹此竹。如簫管之音。

異物志曰。有竹曰簹。其大數圍。節間相去局促。中實滿堅強以爲柱棟。

南方異物志曰。棘竹有刺。長七八丈。大如甕。

曹毗湘中賦曰。竹則篔簹白烏。實中紺族。濱榮幽渚。繁宗隰曲。萋薇陵丘。夔逮重谷。

王彪之閩中賦曰。竹則苞甜赤若。縹箭斑弓。度世推節。征合實中。篔簹函人。桃枝育蟲。細箬素笋。彫竿綠筒。篔簹竹節中有物長數寸。正似世人形。俗說相傳云竹人。時有得者。育蟲謂竹鼠。竹中皆有耳。因說桃枝可得寄言。

神仙傳曰。壺公欲與費長房俱去。長房畏家人覺。公乃書一青竹。戒曰。卿可歸家稱病。以此竹置卿臥處。默然便來還房如言。家人見此竹是房屍。哭泣行喪。

南越志云。羅浮山生竹皆七八寸圍。長一二丈。有三十九節。謂之龍鍾竹。

孝經河圖曰。少室之山。有爨器竹。堪爲釜甑。安思縣多苦竹。竹之醜有四。有青苦者。白苦者。紫苦者。黃苦者。

竺法眞登羅浮山疏曰。又有節竹。色如黃金。

晉起居注曰。惠帝二年。巴西郡竹生紫色花。結實如麥。皮青中米白。味甜。

吳錄曰。日南有簨竹。勁利。削爲矛。

臨海異物志曰。狗竹。毛在節間。

字林曰。筍竹頭有口文。

篾音模竹。黑皮竹浮有文。

籤音感竹。有毛。

篾力印反竹。實中。

筍

呂氏春秋曰。和之美者。越簩之箘。高誘注曰。箘、竹筍也。

吳錄曰。鄱陽有筍竹冬月生。

筍譜曰。鷄腔竹筍肥美。

東觀漢記曰。馬援至荔浦。見冬筍名苞筍。上言禹貢厥苞橘柚。疑謂是也。其味美。

荼

爾雅曰荼苦菜可食詩義疏曰山田苦菜甜所謂堇荼如飴

蒿

爾雅曰蒿𢜔也藥蓈蒿也注云今人呼青蒿香中炙啖者爲𢜔藥白蒿

禮外篇曰周時德澤洽和蒿茂大以爲宮柱名曰蒿宮

神仙服食經曰七禽方十一月采蔈（音旁）勃蔈勃白蒿也白兔食之壽八百年

菖蒲脫

芸

禮記云仲冬之月芸始生鄭玄注云香草

呂氏春秋曰菜之美者陽華之芸

倉頡解詁曰芸蒿葉似斜蒿可食春秋有白蒿可食之

莪蒿

詩曰。菁菁者莪。蘿蒿也。義疏云。莪蒿生澤田漸洳處。叢似斜蒿。細科。二月中生莖葉。可食。又可蒸。香美。味頗似麥蒿。

蔰

爾雅云。蔰。虋芽。郭璞曰。蔰大葉白華。根如指。正白。可啖。蔰華有赤者爲虋。虋蔰一種耳。亦如陵苕華黃白異名。詩曰。言采其蔰。毛云。惡菜也。義疏曰。河東、關中謂之蔰。幽、兗謂之燕蔰。一名爵弁。一名虋。根正白。著熱灰中溫噉之。飢荒可蒸以禦飢。漢祭甘泉或用之。其華有兩種。一種莖葉細而香。一種莖赤有臭氣。風土記曰。蔰蔓生。被樹而升。紫黃色。子大如牛角。形如蠙。二三同葉。長七八寸。味甘如蜜。其大者名抹夏統別傳注。獲蔰也。一名甘獲。正圓。赤麤似𠙵。

莘

爾雅云。莘、藾蕭。注曰。藾蒿也。初生亦可食。

詩曰。食野之莘。詩疏云。藾蕭青白色。莖似箸而輕脆。始生可食。又可蒸也。

土瓜

爾雅云菲芴注曰卽土瓜也
本草云王瓜一名土瓜衛詩曰采葑采菲無以下體毛云菲芴也義疏云菲似蕑莖麤葉厚而長有毛三月中蒸爲茹滑美亦可作羹爾雅謂之葍菜郭璞注云菲草生下溼地似蕪菁華紫赤色可食今河內謂之宿菜

苕

爾雅云苕陵苕黃華蔩白華茂孫炎云苕華色異名者
廣志云苕草色青黃紫華十二月稻下種之蔓延殷盛可以美田葉可食
陳詩曰我有旨苕詩義疏云苕饒也幽州謂之翹饒蔓生莖如鐙（カヲ切）豆而細葉似蒺藜而青其莖葉綠色可生啖味如小豆藿

薺

爾雅曰荼冥大薺堅爲舍人注曰薺有小故言大薺郭璞注云薺葉細俗呼之曰老薺

藻

詩曰．于以采藻．注曰．聚藻也．詩義疏曰．藻、水草也．生水底．有二種．一種葉如雞蘇．莖大似箸．可長四五尺．一種莖大如釵股．葉如蓬蒿．謂之聚藻．此二藻皆可食．煮食熟挼去腥氣．米麵糝蒸爲茹．佳美．荊陽人飢荒以當穀．

蔣

廣雅云．蔣也．其米謂之雕胡．

菰

廣志曰．菰可食．以作席．溫於蒲．生南方．

食經云．藏菰法．好擇之．以蟹眼湯煮之．鹽薄灑拂．著燥器中．蜜塗稍用．

羊蹏

詩云．言采其蓫．毛云．惡菜也．詩義疏曰．今羊蹏根似蘆菔．莖赤．煮爲茹．滑而不美．多噉令人下痢．幽州謂之蓫．一名蓚□食之．

葵葵

爾雅曰。蒿菣葵。郭璞注云。顏似葵而小。葉狀如藜。有毛。汋啖之滑。

鹿豆

爾雅曰。菌鹿藿。其實菽。郭璞注云。今鹿豆也。葉似大豆。根黃而香。蔓延生。

藤

爾雅曰。諸慮山櫐攝虎槈。郭璞注云。今江東呼槈爲藤。似葛而麤大。攝虎槈今虎豆也。纏蔓樹林而生。莢有毛刺。江東呼爲攝攝。攝音涉

詩義疏曰。櫐苣瓜也。似燕薁連蔓生。葉白色。子赤可食。酢而不美。幽州謂之椎櫐。

山海經曰。畢山。其上多櫐。郭璞注曰。今虎豆狸豆之屬。

南方草物狀曰。沈藤生子如齊甌。正月華包仍連著實。十月臘月熟。色赤。生食之甜酢。生交趾。

耽藤生山中。大小如葦蒿。蔓衍生。人採取剝之以作耽。然不多。出合浦與古。

簡子藤生緣樹木。正月二月華青色。四月五月熟。實如棗。赤如雄鷄冠。核如魚鱗。取生食。淡泊甘苦。出交趾合浦。

野聚藤緣樹木。三月華。包仍連著實。五六月熟。子大如棗。甌里民煮食。其味甜酢。出蒼梧。

椒藤生金封山鳥浒人往往賣之。色赤似草芝出興古。

異物志曰。葍蒲藤類。蔓延他樹以自長養。子如蓮蕺。側九反著枝葛間。一日作扶相連。實外有殼。裏又無核。剝而食之。煮而曝之。甜美食之不飢。

交州記曰。含水藤破之得水。行者資以止渴。

臨海異物志曰。鍾藤附樹作根。輭弱須緣樹而作上下條。此藤纏裹樹。樹死。且有惡汁。尤令速朽也。藤盛成樹。若木自然。大者或至十五圍。

異物志曰。莽藤圍數寸。重於竹。可以爲杖。蔑以縛船及爲席。勝竹也。

顧微廣州記曰。莉如栟櫚。葉疏。外皮青。多棘刺。高五六丈者。如五六寸竹。小者如筆管竹。破其外青皮得白心。卽莽藤類。有十許種。續斷、草藤也。一曰諾藤。一曰水藤。山行渴則斷取汁飲之。治人體有損絕。沐則長髮。去地一丈斷之。輒便生根至地。永不死。

刀陳嶺有膏藤。津汁軟滑。無物能比。

柔靭藤有子子極酢爲菜滑無物能比

蕨

詩云北山有萊義疏云萊蕨也莖葉皆似菉王芻今兗州人蒸以爲茹謂之菜蒸譙沛人謂鷄蘇爲萊三倉云萊菜萸此二草異而名同

薺

廣志云薺子生可食

蘼

廣志云三蘼似箭羽長三四寸皮肥細緻色以蜜藏之味甜酸可以爲酒唉出交州五月中熟

異物志曰蘼實雖名三蘼或有五六長短四五寸蘼頭之間正巖以正月中熟正黃多汁其味少酢藏之益美

廣州記曰三蘼快酢新說蜜爲糝乃美

蔬疏音踈耗

爾雅曰。出隧蘧蔬。郭璞注云。蘧蔬似土菌。生菰草中。今江東啖之甜滑。

芙

爾雅曰。鉤芙。郭璞注云。大如拇指。中空莖頭有毫似薊。初生可食。

菰

爾雅曰。菰、蔣蓄。郭璞注云。似小葱。赤莖節。好生道旁。可食。又殺蟲。

蕦蕪

爾雅曰。須、蕦蕪。郭璞注云。蕦蕪似羊蹄。葉細。味酢可食。

隱荵

爾雅曰。蒉、隱荵。郭璞注云。似蘇。有毛。今江東呼爲隱荵。藏以爲菹。亦可瀹食。

守氣　脫

地榆

神仙服食經云。地榆一名玉札。北方難得。故尹公度曰。甯得一斤地榆。不用明月寶珠。其實黑如豉。北方

呼豉爲札。當言玉豉。與五加煮服之。可神仙。是以西域眞人曰。何以支長久。食石畜金鹽。何以得長壽。食石用玉豉。此草霧而不濡。大陽氣盛也。鑠玉爛石。炙其根作飲。如茗氣。其汁釀酒。治風痺。補腦。

廣志曰。地榆可生食。

八茸

爾雅曰。赤莧。郭璞云。今人莧赤莖者。

蕳

爾雅曰。蕳、山莓。郭璞注云。今之木莓也。實蘸莓而大。亦可食。

鹿蔥

風土記曰。宜男草也。高六尺。花如蓮。懷妊人帶佩必生男。

陳思王以男花頌云。世人有女求男。取此草食之。尤良。

稽含宜男花賦序云。宜男花者。荆楚之俗。號曰鹿蔥。可以薦宗廟。稱名則義過焉。烏也。

蘘荷

爾雅曰。購薗蔓。郭璞注曰。薗、蔓蒿也。生下田。初出可啖。江東用羹魚。

蘼

爾雅曰。蘼蕪。郭璞注曰。蘼即蕑也。江東呼蘼蕑子似覆盆而大赤。酢甜可啖。

蘇

爾雅曰。蘇、丹桂。郭璞注云。即紫蘇也。似蕨可食。詩義疏曰。蘇葉也。葉狹長二尺。食之微苦。即今荏菜也。詩曰。彼汾沮洳。言采其英。一本作莫

覆盆

爾雅曰。茥、蘦蓋。郭璞注云。覆盆也。實似莓而小。亦可食。

翹搖

爾雅曰。杜、夫搖車。郭璞注云。蔓生。細葉紫華。可食。俗呼翹搖車。

烏薁

爾雅曰。藆、薁。郭璞注云。似葦而小。實中。江東呼爲烏薁。詩曰。葭菼揭揭。毛曰。葭蘆菼薍。義疏云。薍或謂之

荻。至秋堅成卽刈。謂之萑。二月生初生。其心挺出。其下本大如箸。上銳而細。有黃黑勃。著之汚人手。把取正白。嗽之甜脆。一名蓫蕫。揚州謂之馬尾。故爾雅云。蓫蕫、馬尾也。幽州謂之旨苹。

茶

爾雅曰。檟、苦荼。郭璞注云。樹小似梔子。冬生葉。可煮作羹飲。今呼早采者爲茶。晚取者爲茗。一名荈。蜀人名之苦荼。

博物志曰。飲眞茶者。令人少眠。

荆州地記曰。浮陵茶最好。

荆葵

爾雅曰。蔨、蚍衣。郭璞注云。似葵。紫色。詩義疏曰。一名芘芣。華紫綠色。可食。似蕪菁。微苦。陳詩曰。視爾如荍。

藕衣

爾雅曰。薺蕸藕衣。孫炎云。似芹。江河間食之。實如麥。兩兩相合。有毛。著人衣。其華著人衣。故曰藕衣。

東風

廣州記云東風華葉似落娠婦莖紫宜肥肉作羹味如酪香氣似馬蘭。

蕘（丑立切）

字林云蕘草似冬藍蒸食之酢。

蘡（而兗反）

木耳也案木耳煮而細切之和以薑橘可爲菹滑美。

莓（亡代反）

莓草實亦可食。

萱（晉丸）

萱乾蕘也。

薪

字林曰薪草生水中其花可食。

木

莊子曰楚之南有冥泠一本作蜧者以五百歲爲春五百歲爲秋

司馬彪曰木生江南千歲爲一年

皇覽冢記曰孔子冢塋中樹數百皆異種魯人世世無能名者人傳言孔子弟子異國人持其國樹來種之故有柞枌雒離女貞五味檀之樹

齊地記曰東方有不灰木

棫

爾雅云棫白桵郭璞注云桵小木叢生有刺實如耳璫紫赤可食

櫟

爾雅曰櫟其實梂郭璞注云有梂彙自裹孫炎云櫟實橡也

周處風土記云史記曰舜耕於歷山而始甯邵郊二縣界上舜所耕田在於山下多柞樹吳越之間名柞爲櫟故曰歷山

桂

廣志曰。桂出合浦。其生必高山之嶺。冬夏常青。其類自爲林。林間無雜樹。

吳氏本草曰。桂一名止唾。

淮南萬畢術曰。結桂用蔥。

木蘜

吳錄地理志曰。交阯定安縣有木蘜樹。高丈。實如酒杯。中有蘜。如薑之蘜也。可作布。又名曰白緤。一名毛布。

吳錄地理志曰。交阯有欖木。其皮中有如白米屑者。乾擣之。以水淋之。似麵。可作餅。

桑

山海經曰。宜山有桑。大五十尺。其枝四衢。（言枝交互四出。）其葉大尺餘。赤理。黃花青葉。名曰帝女之桑。（婦人主蠶。故以名桑。）

十洲記曰。扶桑在碧海中。上有大帝宮。東王所治。有椹桑樹。長數千丈。三千餘圍。兩樹同根。更相依倚。故曰扶桑。仙人食其椹。體作金色。其樹雖大。椹如中夏桑椹也。但稀而赤色。九千歲一生。食味甘香。

括地圖曰。惜烏先生避世於芒尙山。其子居焉。化民食桑。三十七年。以絲自裹。九年生蠶。九年而死。其桑長千仞。蓋蠶類也。去琅琊二萬六千里。

元中記云。天下之高者。扶桑無枝木焉。上至天盤蜿而下屈。通三泉也。

棠棣

詩曰。棠棣之華。萼不韡韡。詩義疏曰。承花者曰萼。其實似櫻桃蔓李。麥時熟食美。北方呼之林思也。

說文曰。棠棣如李而小。子如櫻桃。

仙樹

西河舊事曰。祁連山有仙樹。人行山中。以療飢渴者。輒得之。飽不得持去。平居時亦不得見。

涉木

廣志曰。涉樹多枝葉。葉兩邊行列。若飛鳥之翼。其麵色白。樹收麵不過一斛。

蜀志記曰。涉樹出麵。一樹出一石。正白而味似枇榔。出興古。

槃多

裴淵廣州記曰。槃多樹不花而結實。實從皮中出。自根著子至杪。如橘大。食之過熟內許生密。一樹者皆有數千。

蒿山記曰。蒿寺中忽有思惟樹。卽貝多也。有人坐貝多樹下思惟。因以名焉。漢道士從外國來。將子於山西腳下種。極高大。今有四樹。一年三花。

紺

顧微廣州記曰。紺葉子並似椒。味如羅勒。嶺北呼爲木羅勒。

娑羅

盛弘之荆州記曰。巴陵縣南有寺。僧房牀下忽生一木。隨生旬日。勢淩軒棟。道人移房避之。木長便遲。但極晚秀。有外國沙門見之。名爲娑羅也。彼僧所憩之蔭。常著花。細如白雪。元嘉十一年忽生一花。狀如芙蓉。

榕

南州異物志曰。榕木初生少時。緣搏他樹。如外方扶芳藤形。不能自立根本。緣繞他木傍作連結。如羅網

相絡。然皮理連合。鬱茂扶疏。高六七尺。

杜芳

南州異物志曰。杜芳藤形不能自立根本。緣繞他木作房。藤連結如羅網相罥。然後皮理連合。鬱茂成樹。所託樹既死。然後扶疏六七丈也。

摩厨

南州異物志曰。木有摩厨。生于斯調國。其汁肥潤。其澤如脂膏。馨香馥郁。可以煎熬食物。香美如中國用油。

都句

劉欣期交州記曰。都句樹似栟櫚。木中出屑如麵可啖。

木豆

交州記曰。木豆出徐門。子美似烏豆。枝葉類柳。一年種。數年採。

木堇

莊子曰。上古有椿者。以八千歲爲春。八千歲爲秋。司馬彪曰。木堇也。以三萬二千歲爲一年。一名蕣椿。

傅玄朝華賦序曰。朝華、麗木也。或謂之治容。或曰愛老。

東方朔傳曰。朔書與公孫弘借車馬曰。木堇夕死朝榮。士亦不長貧。

外國圖曰。君子之國多木堇之花。人民食之。

潘尼朝菌賦云。朝菌者。世謂之木堇。或謂之日及。詩人以爲蕣華。又一本云。莊子以爲朝菌。

顧微廣州記曰。平興縣有華樹似堇。又似桑。四時常有花可食。甜滑無子。此蕣木也。

詩曰。顏如蕣華。義疏曰。一名木堇。一名王蒸。

木蜜

廣志曰。木蜜樹號千歲。根甚大。伐之四五歲乃斷。取不腐者爲香。生南方。枳木蜜枝可食。

本草曰。木密一名木香。

枳柜

廣志曰。枳柜葉似蒲柳。子似珊瑚。其味如蜜。十月熟。樹乾者美。出南方。邳鄧枳柜大如指。

詩曰南山有枸毛云柜也義疏曰樹高大似白楊在山中有子著枝端大如指長數寸噉之甘美如飴八九月熟江南者特美今官園種之謂之木蜜本從江南來其木令酒薄若以爲屋柱則一屋酒皆薄

杭

廣州記曰韶葉似栗赤色子大如栗散有棘刺破其外皮內白如脂肪著核不離味甜酢核似荔支

君遷

魏王花木志曰君遷樹細似甘蕉子如馬乳

古度

交州記曰古度樹不花而實實從皮中出大如安石榴色赤可食其實中如有蒲桃者取之數日不煮皆化成蟲如蟻有翼穿皮飛出著屋正黑

顧微廣州記曰古度樹葉如栗而大於枇杷無花枝柯皮中生子子似杏而味酢取煮以爲粽取之數日不煮化作飛蟻

熙安縣有孤古度樹生其號曰古度俗人無子於祠炙其乳則生男以金帛報之

蘩彌

廣志曰。蘩彌樹子亦如櫟棗。可食。

都咸

南方草物狀曰。都咸樹。野生如手指大長三寸。其色正黑。三月生花。色仍連著實。七八月熟。里民噉子及柯皮乾飲芳香出日南。

都桷

南方草物狀曰。都桷樹。野生。二月花。包仍連著實。八九月熟。一如鷄卵。里民取食。

夫編　一本作口

南方草物狀云。夫編樹。野生。三月花。包仍連著實。五六月成子及握。煮投下魚鷄鴨羹中好。亦中鹽藏出交阯武平。

一樹

南方記曰。一樹生山中。取葉擣之訖。和繻葉汁煮之。再沸止。味辛。曝乾投魚肉羹中。出武平與古。

州樹

南方記曰州樹、野生二月花包仍連著實五六□及握袁如李子五月熟剝核滋味甜出武平

前樹

南方記曰前樹、野生二月花包連著實如手指長三寸五六月熟以湯滴之削去核食以糖鹽藏之味辛可食出交阯

石南

南方記曰石南樹、野生二月花包仍連著實實如燕卵七八月熟人採之取核乾其皮中作肥魚羹和之尤美出九眞

國樹

南方記曰國樹、子如雁卵野生三月花包連著實九月熟曝乾訖剝殼取食之味似栗出交阯

楮

南方記曰楮樹、子似桃實二月花包連著實七八月熟鹽藏之味辛出交阯

楩

南方記曰．楩樹、子如桃實．長寸餘．二月花包連著實．五月熟．色黃．鹽藏．味酸似白梅．出九眞．

梓梫

異物志曰．梓梫大十圍．材貞勁．非利剛截不能剋．堪作船．其實類棗．著枝葉重垂．剝鏤其皮藏．味美於諸樹．

蒈母

異物志云．蒈母樹、皮有蓋．狀似栟櫚．但脆不中用．南人名其實爲蒈．用之當裂作三四片．

廣州記曰．蒈葉廣六七尺．接之當覆屋．

五子

裴淵廣州記曰．五子樹、實如棃．裏有五核．因名五子．治霍亂金瘡．

白緣

交州記曰．白緣樹、高丈．實味甘美於胡桃．

烏臼

玄中記曰。荆陽有烏臼。其實如鷄頭。迮之如胡麻子。其汁味如猪脂。

都昆

南方草物狀曰。都昆樹、野生。二月花。包仍連著實。八九月熟。如鷄卵。里民取食之。皮核滋味。醋出九眞交趾。

齊民要術後序（據祕册彙函本補）

齊民要術者．後魏賈思勰所著也．其書播殖五種．畜字六擾．區灌蔬蔬．栽樹果實．條貫時宜．靡不該載．大抵訓農裕國之術．君子所以仁育天下者．以代遠文湮．後莫纂述．故農政寡稽爾．侍御鈞陽馬公直卿．按治湖湘．獲古善本．閱之喟然曰．此王政之實也．乃命刻梓範民．書成．方伯蔣君景明以序問予曰．益國者．富民其要術也．富民者．農事其先務也．教農者．有司之實政也．稽術者．爲政之大綱也．斯侍御公之志乎．子盍述之．浚川子曰．嗟乎．君子惠民之政五．而立政之本．則存乎農．制禮樂者敷教．嚴法令者明刑．比什伍者治兵．厲勸力者課工．勸耕桑者督農．使農事不修則稼穡滅裂．稼穡滅裂則芻粟減輸．芻粟減輸則廩庾虛耗．由之子弟寡賴而教不率矣．詭僞日滋而刑罰濫矣．饋餉弗給而兵戎不振矣．貿易不通而農末失資矣．故曰惠民之政五而立政之本則存乎農．是故教農者．有司之實政也．嗟乎．人有言之．作者其聖．述者其賢．刊耒耜．畫井疆．教稼穡．開蠶織．使民脫茹毛飲血綴羽被卉之陋者．非聖人神明作利萬世者乎．時樹藝蘧牧粥．戒窳惰．抑侈費．不有後賢政術之修．則聖人利世之澤淺矣而不可恃也．故作之者

猶締搆其室者也。述之者猶修治敝漏以衍其室者也。要之作述之功雖殊。重農本而悲民窮。聖賢仁以施政之心則一爾矣。然則侍御公之賢。將不在斯乎。或曰。仲尼不學農圃。非歟。淩川子曰。非是之謂也。學所以求仁義者也。政則驅民而行之使沾被吾之仁義者也。傳亦有之。五畝樹桑。百畝授田。使老稚之無饑寒。非必先王之自力也。施於有政。使之自養耳。必農圃而後爲政。則許行並耕而食。堯舜禹稷當在下風矣可乎。

嘉靖甲申五月望日。儀封王廷相子衡序。

齊民要術後序

紹興甲子夏四月十八日，龍舒張使君專使貽書曰：比因暇日，以齊民要術刊板成書，將廣其傳，求僕爲序以冠其首。謹按齊民要術舊多行於東州，僕在兩學時，東州士夫有以要術中種植蓄養之法爲一時美談，僕喜聞之，欲求善本寫目而不得。今使君得之於鄰林居士向伯恭，伯恭自少留意問學，故一時名士大夫多與之游，而喜書傳，蓋此書乃天聖中崇文院板本，非朝廷要人不可得。使君得之，刊于州治，欲使天下之人皆知務農重穀之道，使君之用心可知矣。僕嘗觀周公戒成王以無逸之書，有曰不知稼穡之艱難，乃逸乃諺，既誕否，則侮厥父母曰：昔之人無聞知。夫惟不知稼穡之艱難，其禍至於侮厥父母而不知懼，其害教豈小小者哉！嘗謂古今親民之官，莫如守令，故守令皆以勸農爲職。漢循吏如召信臣、龔遂輩，類皆躬勸耕農，出入阡陌，至於使民賣刀買犢，賣劍買牛者。今使君以書載耕稼之要，足以爲齊民法，其爲賢當不在西漢循吏之下。況舒之爲州，沃壤千里，富饒魚稻，爰自吳魏以來，爲耕戍實邊之地，又得賢使君勸相乎其間，其爲舒緩不疑矣。僕流落州縣間，晚得小壘而爲之有，民人社稷，於得使君所遺

墨本。日以縱觀。庶幾有補於斯民。且無負於勸農之官。不亦幸乎。使君名轔。彥聲其字。濟南佳士也。嘗爲越之上虞令。縣多力穡之農。而令實爲乏勸。故租賦之入。不勞而辦。又嘗爲九江郡丞。而化行乎江漢之間。自九江擢守龍舒。聞譽益美。功利益博。茲以其餘力。刊書累編。貽訓于後。他日得君行道。豈易量哉。四月十八日左朝散郎權發遣無爲軍主管學事兼管內勸農營田事鎮江葛祐之序。

書齊民要術後（祕册彙函）

余始得齊民要術輒以問一二藏書家有曰此倉父覆瓿楮或曰此農家祕苑也余兩疑之因以三昔膏火了此乃知北俗種樹畜牧調造之法不但南朔今古非宜至其動用牛馬穅及鹽酪薤蒜之類誠所謂羌羯貊炙使名庖嘔下者也第其所引如氾勝之書崔寔四民月令雜五行占候食經等書皆世所罕覯其他記傳亦多與今本不同可互相考證蓋操觚家所不能廢者故與孝轅分曹訂梓因兩識所問以見是書雖不必有亦不可無庶得覆瓿祕苑之意云繡水沈士龍識

友人姚叔祥語余嘗見胡元瑞藏書目六朝以上無他祕書獨齊民要術僕所未睹耳戊戌計偕入都獲之燈市遂捉筆題簡端云何當共叔祥見之快可言邪南還與叔祥篝燈校讀至第二卷二幅原本脫去重刻別卷補入參錯難解幾欲廢去更從吳中趙玄度假得善本足之兩人跌足稱快竟讀也宋孫祕丞有音義釋解今已失傳王元美藝苑卮言摘載此書數字謂無音切則元美亦未見注本矣此特農家書耳又身是北倉乃援引史傳雜記不下百餘種方言奇字難復盡通腹中似有數千卷書者今人財記孝

經論語便思著述將爲此倉鬼所笑海鹽胡震亨識

四庫全書提要（據學津討原本補）

齊民要術十卷。後魏賈思勰撰。思勰始末未詳。惟知其官爲高平太守而已。自序稱、起自耕農、終於醯醢、資生之業、靡不畢書。凡九十二篇。今本乃終於五穀果蓏非中國物者。自序又稱、商賈之事、闕而不錄。今本貨殖一篇。乃列於第六十二。莫知其義。中第三十篇爲雜說。而卷端又列雜說數條。不入篇數。一名再見。於例殊乖。其詞亦鄙俗不類。疑後人所竄入。然陳振孫書錄解題稱其治生之道不仕則農爲名言。正見於卷端雜說中。則宋本已有之矣。思勰序不言作註。亦不云有音。今本句下之註。有似自作。然多引及顏師古者。考文獻通考載李燾孫氏齊民要術音義解釋序曰。賈思勰著此書。專主民事。又旁摭異聞。多可觀。在農家最嶢然出其類。奇字錯見。往往艱讀。今運使祕丞孫公爲之音義。解釋略備。其正名小物。蓋與揚雄郭璞相上下。不但借助於思勰也。則今本之註。蓋孫氏之書。特宋藝文志不著錄。其名不可考耳。董穀碧里雜存。以註中一石當今二斗七升之文。疑其與魏時長安童謠百升飛上天句不合。案斛律光、齊人、非魏人、此語殊誤。蓋未知註非思勰作也。錢曾讀書敏求記云。嘉靖甲申刻齊民要術於湖

湘首卷簡端周書曰云云原係細書夾註今刊作大字毛晉津逮祕書亦然今以第二篇至六十篇之例推之其說良是蓋唐以前書文詞古奧校勘者不盡能通輾轉譌脫因而譌異固亦事所恆有矣

王雲五主編
萬有文庫
萬有文庫第二集
萬有文庫薄本
國學基本叢書
百科小叢書
師範小叢書
農村小叢書
工業小叢書
商業小叢書
教育小叢書
社會小叢書
自然小叢書
萬有文庫續編
萬有文庫續編薄本
國學小叢書
國學基本叢書續編
百科小叢書續編
師範小叢書續編
農村小叢書續編
工業小叢書續編
商業小叢書續編
教育小叢書續編
社會小叢書續編
自然小叢書續編
萬有文庫第三集
萬有文庫薄本第三集
國學基本叢書第三集
百科小叢書第三集
師範小叢書第三集
農村小叢書第三集
工業小叢書第三集
商業小叢書第三集
教育小叢書第三集
社會小叢書第三集
自然小叢書第三集
王雲五主編
新學制教科書
新學制教科書薄本
新學制教科書續編
新學制教科書續編薄本
新學制教科書第三集
新學制教科書薄本第三集
王雲五主編
新時代教科書
新時代教科書薄本
新時代教科書續編
新時代教科書續編薄本
新時代教科書第三集
新時代